

pizza epasta

ITALIANA

n°1

GENNAIO

2020

www.pizzaepastaitaliana.it

anno XXXI



NEW

EASY MOVE SYSTEM



F2 PRESENTA IL NUOVO SISTEMA PER FACILITARE LO SPOSTAMENTO DELLA MACCHINA SENZA L'UTILIZZO DI UTENSILI.

Semplifica le operazioni di pulizia del laboratorio.

THE
MIXING
EXPERIENCE



Effedue Srl • Via Dell'Artigianato, 10
36034 MALO (Loc. Molina) VI - Italy
Tel. 0445.637.584 - Fax 0445.637.592
info@effeduesrl.com





laTORRENTE

*Per ripartire
in forma.*

Rendi preziosa la tua giornata mangiando cibi sani e naturali.
Riparti con un nuovo inizio, riprendi le tue abitudini alimentari con pomodori Biologici
La Torrente,
Il Buon Pomodoro Italiano.

scopri di più

f i t Servizio Clienti
800 944 149
www.latorrente.com - info@latorrente.it



Afinox	p. 27
Antico Molino Rosso	p. 125
Avanzini bruciatori	p. 23
Beer&food Attraction	p. 117
Campionato Mondiale della Pizza	p. 20-21
Ceky Forni	p. 73
Cerutti Inox	p. 127
Cirio	p. 69
CT Tirreno Trade	p. 91
Cuppone F.lli	p. 99
Delloro	p. 111
Dr Zanolli	p. 49
Effedue	p. 2
Familia	p. 37
Farm Frites	p. 121
Fiera dell'alto Adriatico	p. 71
Food n sud	p. 75
Forni Pavesi Rimini	p. 26
Forni Valoriani	p. 79
GAM	p. 113
GI Metal	p. 115
Greci	p. 132
Hospitality	p. 85
Ind Alimentare Tanagrina	p. 47
Internorga	p. 65
Italforni	p. 11-119
Kuma forni	p. 89
La Torrente	p. 3
Las Vegas Pizza expo	p. 83
Latteria Montanari	p. 103
Lilly	p. 35
Linea Dori	p. 19
MAM - Eredi Malaguti	p. 95
Millberg	p. 105
Molino Bongiovanni	p. 39
Molino Agugiario e Figna	p. 31-101
Molino Cosma	p. 15
Molino Dallagiovanna	p. 25
Molino Grassi	p. 55
Molino Magri	p. 61
Molino Naldoni	p. 43
Molino Pasini	p. 7
Molino Piantoni	p. 109
Molino Padano	p. 51
Newplast	p. 93
Novaltec	p. 45
O Sole Napule	p. 9
OEM	p. 59
Sanfelici	p. 53
Scugnizzo Napoletano	p. 17
SITTA	p. 87
Smoki	p. 63
Sprayleggero	p. 84
Tecnodom	p. 131
Tirreno CT	p. 91
Velma Pastaline	p. 41

— Sommario —

EDITORIALE — 6

Affrontiamo con impegno e serietà il nuovo anno

di Giampiero Rorato

PIZZA NEWS — 8

a cura di Patrizio Carrer

PRIMA PAGINA — 10

a cura di Patrizio Carrer

Conosciamo i prodotti agro-alimentari — 12

di Giampiero Rorato

SPECIALE — 16 SIGEP - ABTECH

Pizza e Arte Bianca: quando due mondi si incontrano

a cura della redazione



SPECIALE SIGEP-ABTECH

Rimini, capitale mondiale delle eccellenze italiane

a cura della redazione



SPECIALE SIGEP-ABTECH

Il mestiere della pizza

a cura della redazione



SPECIALE SIGEP-ABTECH

Il mestiere del pane

a cura della redazione



SPECIALE SIGEP-ABTECH

I pani francesi di Stephane Sauvetre

a cura della redazione



SPECIALE SIGEP-ABTECH

Tra forno e cucina: il successo di "Crosta"

di Patrizio Carrer



SPECIALE SIGEP-ABTECH

Il pane in Italia

di Giampiero Rorato

Pizzaioli cercasi _ 56

a cura della redazione

Piadine e Cassoni, i simboli della Romagna _____ 60

di Caterina Vianello

Ricette...Mondiali _ 66

a cura della redazione

Il Peperone Crusco _____ 70

di Marisa Cammarano

Il formaggio Asiago Dop _____ 76

di Patrizio Carrer

La produzione _____ 82 olearia 2019-2020

di Virgilio Pronzati

Il 15esimo _____ 86 concorso "Cabernet e Merlot assieme"

di Virgilio Pronzati

La grappa, un distillato sempre di moda _____ 92

di Giampiero Rorato

Il gusto delle Spezie _____ 96

di Giampiero Rorato

I consumi fuori casa degli italiani _____ 100

a cura della redazione

LAPIZZERIADELMESE 106

Al Posto Giusto di Salvatore La Porta

a cura di Patrizio Carrer

Web, social network e pizza: conosciamo il digital food marketing _____ 110

1^ parte

a cura della redazione



Pizza Experience: ti aspettiamo!

STORIEDIALIMENTAZIONE E GASTRONOMIA _ 122

Mastro Martino da Como

di Stefano Buso

SAVE THE DATE! _____ 126

LEAZIENDEINFORMANO

Dr Zanolli _____ p. 48

Mulino Padano _____ p. 50

Sanfelici _____ p. 52

Molino Grassi _____ p. 54



128

SCUOLA
ITALIANA
PIZZAIOLI

— Editoriale —

Affrontiamo con impegno e serietà il nuovo anno

GIAMPIERO RORATO

Ci siamo lasciati alle spalle un anno molto complesso e dobbiamo essere pronti a viverne un altro anche questo ricco di problemi. Siamo molto preoccupati per la situazione del clima, per le temperature che stanno mediamente crescendo, per i ghiacci polari e montani che si sciolgono, per l'effetto - serra che avvolge la terra, per gli incendi delle foreste non solo in Amazzonia, per l'aumento dell'anidride carbonica, per lo sconquassamento commerciale dovuto al balletto dei dazi fra grandi potenze che minacciano anche l'Italia; per la necessità di dotarci di passaporto e visto per andare a visitare i musei di Londra.

I problemi non mancano proprio e assistiamo spesso impotenti all'insipienza di tanti politici parolai che sgomitano per andare nei telegiornali, incapaci di risolvere i problemi che interessano milioni di cittadini, dalla salvaguardia del fragile territorio italiano, alla messa in sicurezza delle scuole, dagli investimenti per assicurare il lavoro a chi non ce l'ha, al miglioramento della sanità pubblica che cede di continuo spazi a quella privata, dall'ammodernamento delle infrastrutture stradali, ferroviarie, portuali e aeroportuali, alla bonifica di troppe periferie cittadine dimenticate da tempo, senza dimenticare i casi dell'ex Ilva e di altre industrie in crisi da tempo.

Sono comunque convinto che ciascuno deve cercare di operare al meglio al proprio livello, nel proprio ambiente di lavoro, nel luogo in cui vive: i politici nelle sedi politiche; gli imprenditori nelle loro imprese; i lavoratori nelle fabbriche e nelle aziende dove operano; gli insegnanti e gli studenti nelle scuole; ristoratori e pizzaioli nei ristoranti e nelle pizzerie. Ma non basta perché la comunità nazionale, visti i tanti problemi presenti e non risolti, per funzionare al meglio ha bisogno del contributo di tutti che si esplica nel conoscere meglio ciò che succede attorno a noi, nella partecipazione alla vita associativa e alle elezioni sia locali che nazionali. Ciascuno di noi è persona libera, le idee di tutti vanno

rispettate, ma ci sono dei principi cui non si dovrebbe mai rinunciare: la legalità, la dedizione al lavoro, l'onestà, l'amore per la propria comunità sia locale che nazionale. Con i problemi che abbiamo davanti, non possiamo lavarci le mani, non possiamo più girarci dall'altra parte, dobbiamo offrire il nostro contributo per garantire un Paese migliore, più ospitale, più solidale, più onesto, con meno parole e più fatti. I turisti d'ogni parte del mondo amano l'Italia, i suoi mari, i suoi monti, le sue città d'arte, la sua cucina, se lo vogliamo, se ci impegniamo, ce ne saranno sempre di più, contribuendo ad aumentare il lavoro e i posti di lavoro, con una sicura crescita del benessere per tutti.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXX - n.1 Gennaio 2020
Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE RESPONSABILE

Giampiero Rorato

SEGRETARIA DI REDAZIONE

Caterina Orlandi

PUBBLICITÀ

Patrizio Carrer, Caterina Orlandi

RESPONSABILE PROGETTO

David Mandolin

REDAZIONE

Via Sansone, 49 - 30021 CAORLE (VE)
Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzapastaitaliana.it

www.pizzapastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagraf lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagraf lab

IN COPERTINA

illustrazione di Andrea Chronopoulos

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Caterina Orlandi, Stefano Buso, Alfonso Del Forno, Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada),



ASSOCIATO ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA PERIODICA

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana;
U.S.A. Pizza
Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 - 12:00 / 15:00 - 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A: abbonamenti@pizzapastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



LINEA PRIMITIVA®

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM



Fior Di Filetti, la novità del Pomodoro Cirio Alta Cucina

Arrivano dall'accurata selezione dei migliori pelati maturati al sole della Puglia e rappresentano la parte nobile del pomodoro. Sono i Fior di Filetti di Cirio Alta Cucina, la nuova proposta per pizzaioli e chef del marchio premium del pomodoro 100% italiano, che amplia così la sua gamma Foodservice, l'unica linea di pomodoro scelta dalla Federazione Italiana Cuochi che le ha assegnato il riconoscimento "Approvato dalla FIC". Tagliati a spicchi, privi di buccia e avvolti in una densa salsatura, con un colore rosso brillante e una consistenza piena e polposa che balzano subito agli occhi, i Fior di Filetti di Cirio Alta Cucina offrono ai professionisti della cucina una resa elevata ed un'ottima tenuta in cottura, rivelandosi eccellenti come invitanti decorazioni nell'impiattamento e per gli impasti lievitati, dove la loro freschezza conferisce un tocco unico a pizze e focacce. Il gusto fresco e dolce, tipico del pomodoro lungo pugliese raccolto al giusto grado di maturazione, è una garanzia di successo in ogni tipologia di preparazione. Per rispondere alle esigenze di chef e pizzaioli che cercano qualità, praticità e versatilità dei prodotti, i Fior di Filetti sono disponibili in latta da 1 kg (800 g peso netto) con apertura easy open, pratica e sicura.



Flavor, il salone Horeca fiorentino debutterà dal 4 al 6 ottobre

Pitti Immagine lancia un nuovo appuntamento fieristico: è Flavor, evento dedicato al settore Horeca dedicato al gusto e all'ospitalità di qualità e organizzato insieme a Fiere di Parma. La prima edizione sarà a Firenze dal 4 al 6 ottobre 2020, alla Fortezza da Basso e avrà un format innovativo con focus sui diversi momenti di consumo, dalla colazione alla cena e oltre, con una selezione di marchi del food&beverage, ma anche aziende del settore dal food e lifestyle, servizi e nuove tecnologie. L'appuntamento, dedicato agli operatori del settore, si svolgerà - sempre a Firenze - ogni due anni. "Flavor è un progetto originale ma figlio di esperienze ben strutturate - spiega Raffaele Napoleone, ad di Pitti Immagine - Al centro del progetto ci sono il prodotto, con le sue qualità originali e potenzialità ancor prima che con le diverse merceologie, e un formato espositivo tutto nuovo, persino sperimentale, con cui raccontare come stia cambiando il 'vivere' il cibo, la tavola e l'accoglienza. Flavor è una nuova sfida".

Pesto di Friariello

Continua l'innovazione
e la ricerca di nuovi sapori.



Gusto inimitabile
per pizza e pasta.



vivi mediterraneo

10	PIZZA E PASTA ITALIANA	
	GENNAIO	2020
PRIMA PAGINA		

a cura di **Patrizio Carrer**



Pasta al teff e pasta zenzero e curcuma, le novità senza glutine 100% vegetali di Molino Spadoni

L'esperienza di Molino Spadoni nella lavorazione delle farine oggi è anche al servizio del senza glutine, non solo nei panificati, ma anche nel mondo della pasta. L'azienda, a seguito dell'ampliamento dello stabilimento di Forlì, oggi dedicato esclusivamente a questo segmento di mercato, propone due innovative referenze di questa tipologia di prodotto: la pasta al Teff e la pasta Zenzero e Curcuma.

Prive di glutine, sono una nuova e sfiziosa alternativa alle paste gluten free in commercio, aumentando così il ventaglio di prodotti adatti a chi non consuma glutine. Realizzate con ingredienti definiti "superfood", sono poi un valido strumento per arricchire il menù con proposte innovative e contemporanee, ideali per i clienti più sperimentatori e moderni. Essendo 100% vegetali, sono inoltre adatte anche a vegani e vegetariani. Il Teff, lo ricordiamo, è un supercerealista originario dell'Etiopia, ricco di sostanze nutritive e naturalmente privo di glutine. Contiene 8 amminoacidi ed è realmente integrale. La seconda referenza, invece, è realizzata a base di mais, riso, con vera curcuma e vero zenzero. Trafilate al bronzo come nella miglior tradizione artigianale, che conferisce compattezza e porosità per catturare i sughi, sono proposte in diversi formati per permettere agli chef di spaziare in più preparazioni. La Pasta al Teff è proposta sotto forma di Penne, Paccheri, Spaghetti e Maccheroni; la Pasta Zenzero e Curcuma nei formati Penne, Fusilli, Mezz Maniche e Spaghetti.

prima pagina

Bresaola, la più amata dagli italiani

La Bresaola della Valtellina Igp è nella Top 3 dei salumi più amati dagli italiani con il 32% delle preferenze che salgono al 39% tra i 30-49enni, dietro a prosciutto crudo (57%) e cotto (49%) e, a sorpresa, davanti a mortadella (28%) e salame (24%). E' quanto emerge da una ricerca Doxa/Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina, su percezioni e abitudini di consumo di questo salume entrato a far parte della migliore tradizione gastronomica. Secondo la ricerca, la Bresaola certificata vince per leggerezza e salubrità (il 46% degli italiani ritiene che ha un ridotto contenuto di grassi, sale e conservanti), in linea con l'interesse del nuovo consumatore verso gli alimenti senza conservanti e antibiotici, molto forte anche nel mercato dei salumi. Si scopre così che il 43% li vorrebbe senza conservanti, il 33% senza antibiotici, il 31% biologici, il 27% a basso contenuto di grassi. Molto alta la frequenza di consumo: 1 italiano su 2 la porta in tavola abitualmente più di una volta a settimana. Tra gli appassionati della Bresaola della Valtellina Igp sveltano i 30-49enni che vivono nel Centro Italia, smentendo il luogo comune che attribuisce a questo salume un'anima, e un mercato, esclusivamente 'nordica'.

Cucina, un aiuto per gestire lo stress

Per la prima volta il mondo degli chef insieme a quello sanitario dedicano attenzione ai livelli di stress che vivono titolari e dipendenti delle strutture dell'accoglienza e della ristorazione. L'Associazione italiana "Ambasciatori del gusto" annuncia di aver siglato con l'Ordine degli Psicologi del Lazio un protocollo d'intesa per dare attenzione ai livelli di stress che vivono titolari e dipendenti del mondo dell'accoglienza e della ristorazione. Nel 2020 sarà avviato un percorso di ricerca sui livelli di stress da lavoro nell'ambito della ristorazione e verrà attivato un servizio di consulenza per gli associati. Il Gruppo di lavoro, costituito dagli psicologi aderenti all'Ordine e dagli Ambasciatori del Gusto di tutta Italia, realizzerà nello specifico uno studio analizzando i fattori che contribuiscono a creare stress all'interno dei diversi ambienti di lavoro del comparto e i conseguenti esiti, con l'obiettivo, nel medio-lungo termine, di fotografare le condizioni psichiche di lavoro alle quali i professionisti sono sottoposti. La ricerca permetterà la stesura di un documento d'informazione e di prevenzione per la categoria.

BULL

Il 1° forno al mondo in vetro colorato e temperato.

AD: PluraleCom - Design: R. Gerardi



Cuocere è ancora più bello.

Italforni presenta il nuovo Bull, il forno modulare ad alte prestazioni, top della gamma aziendale, con una nuova scheda di controllo che si presenta come un'unica superficie di vetro temperato touch.

BULL si rinnova con una nuova cappa, più sicura e maggiormente performante, per un forno dal grande impatto estetico, pensato per valorizzare pizzerie e ristoranti di prestigio.

GOOD
ITALIAN
TASTE

TEMPERED
GLASS

www.italforni.it




ITALFORNI
pesaro

IL CALORE CHE DÀ FORMA ALLE IDEE

Conosciamo i prodotti agroalimentari che acquistiamo?



di Giampiero Rorato

La globalizzazione ha tanti pregi e altrettanti difetti. Per quanto riguarda le produzioni agroalimentari, la globalizzazione consente a ogni Paese, quindi anche all'Italia, di avere ogni giorno dell'anno, nei banchi dei fruttivendoli e negli scaffali supermercati, tutto ciò che si produce nell'intero globo terrestre, sia alimenti freschi che congelati o surgelati.

Dalla frutta - anche ciliegie, albicocche, prugne, arance, ecc, per fermarci a prodotti anche di casa nostra - dai

*La salute del nostro corpo e la serenità
della nostra vita dipendono molto
dalla nostra alimentazione*



formaggi, alle carni ovine e bovine, all'olio d'oliva, ai vini, ecc. di ogni parte del mondo, tutto possiamo avere, ogni giorno dell'anno, come affermava in una sua commedia Carlo Goldoni nella Venezia del Settecento.

In passato certi prodotti esotici, li poteva avere il celebre buongustaio romano Apicio, multimilionario, che mandava le sue navi a prendere i pesci che più gli piacevano nei vari angoli del Mediterraneo, o la frutta nel Vicino Oriente e altro; come pure i ricchi di tutti i tempi che mandavano navi o cavalli a prendere vini francesi, formaggi inglesi, miele greco e così via.

Oggi tutto questo è alla portata di tutti.
Ecco il valore della globalizzazione.

Ma è un valore positivo o negativo?

È un bene o un male?

Avere più prodotti disponibili è sicuramente un bene, ma scegliere è difficile, è problematico, perché scegliere bene è frutto di una seria cultura alimentare, perché non tutto è buono, non tutto è tollerato dal nostro organismo (si pensi ai celiaci), non tutto fa bene. Ma di cultura alimentare nelle scuole italiane non si parla, salvo nelle facoltà universitarie dove si studiano le tematiche alimentari ed è troppo poco, anzi pochissimo.

Le scelte intelligenti

Ogni comunità umana nel corso del tempo è andata selezionando i prodotti che riteneva più adatti alla propria alimentazione e al proprio diletto e per questo si sono sviluppate le diverse tradizioni alimentari. Arricchire queste tradizioni è sicuramente un bene, ed è sempre stato, basti pensare ai tanti prodotti nati lontano che sono via via diventati parte integrante della nostra alimentazione. Qualche esempio? Le spezie del lontano Oriente, molta

frutta, come ciliegie, albicocche, cachi, kiwi; lo stoccafisso delle Isole Lofoten della Norvegia o di Terranova (Canada); il caffè dal Vicino Oriente e dall'Africa orientale; mais, pomodori, peperoni e peperoncini, patate, cacao dall'America centro-meridionale; il tacchino e l'anatra muta dall'America del Nord. E l'elenco potrebbe continuare.

Ma come le generazioni che ci hanno preceduto hanno accolto e fatto propri questi alimenti? Una volta arrivato in

Italia, li hanno trasformati in piatti secondo la propria tradizione e il proprio gusto, per cui la polenta in Italia non è per nulla parente di quella messicana.

E quando quei prodotti sono arrivati, sono stati assimilati molto lentamente, con prudenza, con buon senso, per ottenere delle preparazioni alimentari tipicamente italiane.

Così hanno fatto le generazioni che ci hanno preceduto.

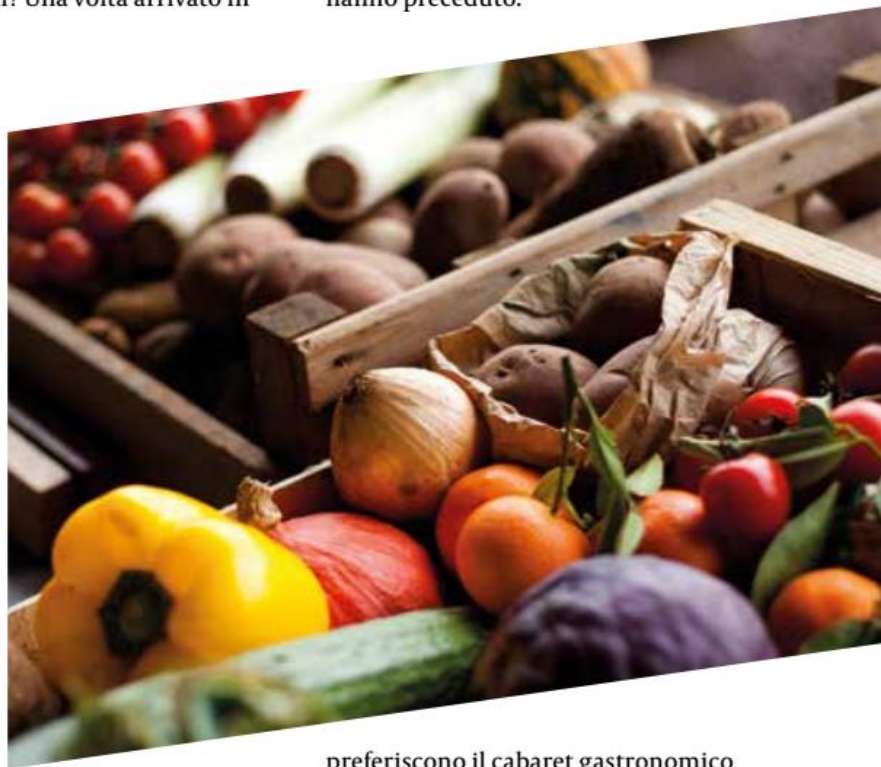
E i prodotti di casa nostra

C'è uno stretto rapporto tra l'uomo e l'habitat in cui vive, un rapporto di cultura e di civiltà; un rapporto che è nato dal conoscere ciò che il proprio territorio può offrire e questo rapporto - tutt'ora fondamentale - rappresenta la base alimentare di chi vive in quel territorio. Poi si aggiungono gli altri prodotti, quelli che arrivano da altre parti. La conosciamo la base alimentare dell'Italia? Sappiamo ciò che storicamente produce la terra italiana? E, dai prodotti della terra quelli che poi l'uomo elabora e realizza, come, ad esempio, le tante varietà di formaggi italiani ottenuto lavorando il latte delle mucche che pascolano sui nostri prati e si cibano di fieno delle nostre campagne?

Questo è il punto di partenza di ogni serio ragionamento sull'alimentazione (e vale per ogni comunità di ogni parte del mondo).

Abbiamo in Italia una vasta quantità di prodotti alimentari di così alta qualità che il mondo ci invidia e perciò la vendita all'estero dei nostri prodotti agroalimentari è diventata una voce fondamentale dell'economia italiana. Ortaggi, frutta, vino, olio extravergine di oliva, formaggi e salumi, pasta, prodotti, conservati in vasi e barattoli, l'elenco è molto lungo come imponenti sono le quantità. Ma lo stesso fanno i produttori stranieri verso l'Italia. Siamo disposti a lasciar da parte il nostro Parmigiano-Reggiano per acquistare un Parmesan americano che costa meno dell'originale italiano? Spesso purtroppo sì, perché la bassa cultura alimentare - visto che nessuno l'insegna, perché anche le TV

preferiscono il cabaret gastronomico che è tutto da ridere (o da piangere) - spinge i consumatori a scegliere quello che costa meno, anche se è di bassa o bassissima qualità e addirittura cattivo. È da anni che questa rivista combatte una seria battaglia a difesa dei prodotti italiani e continuerà a farlo, non per stupido nazionalismo o sovranismo (come si dice oggi), ma perché siamo convinti che i prodotti agroalimentari italiani, realizzati secondo la più severa e garantista legislazione mondiale, sono per loro natura i migliori, i più utili alla nostra alimentazione, quelli che non producono nelle persone normali intolleranze di nessun tipo, per cui sono assolutamente da ricercare e utilizzare per la propria dieta quotidiana. È per tale motivo che due nostre straordinarie collaboratrici, le dottoresse Marisa Cammarano e Caterina Vianello affrontano ogni mese questi temi dando preziose indicazioni ai nostri lettori.



LECAPRICCIOSE
FARINE PER PIZZA

La Farina che accontenta i pizzaioli più capricciosi



Qual è il **segreto** della pizza perfetta? L'acqua? Il pomodoro? La mozzarella? Il forno a legna? Per noi di Molino Cosma il segreto della pizza perfetta è il **giusto equilibrio** tra una **farina di alta qualità** e la **cura di ogni dettaglio** nelle fasi di realizzazione del prodotto.

Artigianalità, tecnologia ed esperienza. Molino Cosma ha racchiuso tutto questo nella **linea di farine per pizza "Le Capricciose"**.

"Le Capricciose" sono l'asso nella manica, l'alleato perfetto per tutti i **professionisti della pizza.**

La linea risponde alle esigenze dei **pizzaioli più creativi**, dei professionisti che cercano un ingrediente che preservi tutte le **caratteristiche nutrizionali del cereale**, che regali **flessibilità** nei tempi di **lievitazione** e di **riposo** e che garantisca **lavorabilità e elasticità** della pasta. Selezionate dai grani migliori, attraverso scrupolosi test di laboratorio eseguiti da tecnici qualificati, le nostre farine rispettano i più **alti standard di qualità e salubrità del prodotto**.

Affidati a Molino Cosma, affidati al suo servizio a 360° gradi, migliora e cresci assieme a noi nella nostra **Academy**.



SCOPRI TUTTE LE NOSTRE
FARINE SU MOLINOCOSMA.COM

MOLINO COSMA

Pizza & Arte Bianca, quando due mondi si incontrano

a cura della redazione

Se si parla di pizza il legame con il mondo della panificazione è molto stretto e non solo perché lievito, farina, acqua, sale e olio sono ingredienti che ritroviamo in entrambi gli ambiti.

Negli ultimi 10/15 anni il piatto italiano più conosciuto al mondo è diventato per tanti bravi pizzaioli e non solo, il campo di applicazione di regole e ricette che spesso provengono dal mondo dell'arte bianca: l'utilizzo del lievito madre per esempio è stata per secoli una prassi dei panettieri di tutta Europa e di recente la sua (ri) scoperta e applicazione nella pizza ha alzato l'asticella del livello professionale dei nostri pizzaioli. Le farine e le loro proprietà reologiche sono ormai il "pane" quotidiano di chi lavora in pizzeria e le tecnologie inizialmente dedicate all'arte bianca, oggi trovano spazio nei laboratori di tantissime pizzerie con posti a sedere e non solo: la "Pizzeria del Centro" di Turate (CO) (locale dove si fa solo servizio d'asporto), è un esempio virtuoso di come regole e modalità della panificazione si possano tranquillamente riproporre in pizzeria.

Tutto questo non nasce per caso: la formazione in questo campo è importante e in Italia esistono ottime scuole di cucina che dedicano alla panificazione una parte molto consistente del proprio programma. Abbiamo interpellato Emanuele Bianchin, insegnante di panificazione presso l'Istituto di Formazione Professionale "Lepido Rocco" di Lancenigo (TV) e Alessandro Bresciani, docente di panificazione e pasticceria del Centro Arte, Scienza e Tecnologia degli alimenti di Brescia. E quale migliore occasione se non quella di una salone come SIGEP - che quest'anno ospita anche i padiglioni dedicati alle tecnologie dell'Arte Bianca - per avere una panoramica completa sul mondo dei panificati?





il forno elettrico che ha rivoluzionato il MONDO PIZZA dal 2014

Disegno, progetto e brevetto di Peppe Krauss

Acquistare l'originale è garanzia di funzionalità

- > Temperatura costante durante il lavoro
- > Suolo in vero mattone biscotto di Sorrento
- > Vera Pizza Napoletana
- > Qualsiasi altra tipologia di pizza
- > Non inquina
- > Non ha bisogno di canna fumaria dedicata
- > Può lavorare in qualsiasi posto
- > È su ruote, ma non a vista
- > Possiamo montarlo da te



"è l'unico forno a legna ... senza legna. Migliore!"

Salvatore Santucci
Maestro pizzaiolo

Pane, gelato, cioccolato, pasticceria e caffè: **Rimini** diventa la capitale mondiale delle eccellenze italiane

a cura della redazione

Dal **18 al 22** gennaio
ritorna SIGEP, in
contemporanea
con A.B. Tech
Expo

Business, internazionalità, alta formazione: sono queste le parole d'ordine del più importante appuntamento della stagione dedicato ai professionisti del food service. SIGEP 2020 è l'evento a cui non mancare se si vuole avere una panoramica ampia e diversificata delle cinque filiere di riferimento per il food italiano: gelato, pasticceria, panificazione, cioccolato e caffè. "Il salone internazionale organizzato da Italian Exhibition Group (IEG) continua ad affinare la qualità della sua offerta e a offrire un panorama sempre più completo per gli operatori" spiega Patrizia Cecchi, direttore fiere Italia di IEG. Novità di quest'anno che rappresenterà un importante valore aggiunto per i lettori di Pizza e Pasta Italiana è la contemporaneità con A.B. Tech Expo, il salone delle tecnologie e prodotti per la panificazione, pasticceria e prodotti dolciari.

EVENTI

DA NON PERDERE

La 9a Coppa del Mondo di Gelateria, la più importante competizione dedicata al gelato artigianale: 12 team formati da grandi professionisti provenienti da Messico, Singapore, Malesia, Giappone, Germania, Italia, Francia, Spagna, Polonia, Argentina, Colombia e Ungheria che si sono affinati nel corso di dure selezioni svoltesi nei diversi continenti. In palio la sfida finale nella prestigiosa cornice della Gelato Arena, posizionata sotto la cupola della Hall Sud, punto centrale e nevralgico del quartiere fieristico di Rimini.

Per la pasticceria, in attesa dei Mondiali Juniores e Femminile che SIGEP ospiterà nel 2021, sempre a seguito di selezioni in più continenti, la Pastry Arena (pad. B5) vedrà nella giornata di sabato 18 gennaio il gradito ritorno di The Star of Sugar, competizione unica e spettacolare che prevede la realizzazione di splendide sculture in zucchero, con la novità 2020 della prova del 'dolce da viaggio'. Ma le competizioni di pasticceria a SIGEP non finiscono qui e vedranno anche i Campionati Italiani Seniores (domenica e lunedì) e Juniores (martedì), oltre a SIGEP Giovani (mercoledì), gara d'eccellenza per le scuole professionali.



Nella **Coffee Arena** (pad. D1) si svolgeranno i sette Campionati Italiani Baristi, valevoli per l'accesso ai mondiali del prestigioso World Coffee Events: CIBC - Campionato Italiano Baristi, CILA - Campionato Italiano Latte Art, CIGS - Campionato Italiano di Coffee in Good Spirits, Campionato Italiano Brewers Cup, Campionato Italiano Cup Tasters, Campionato Italiano Ibrik e Campionato Italiano Coffee Roasting.

E nell'anno di **A.B. Tech Expo** non poteva certo mancare un'area per le competizioni della panificazione, anche qui senza frontiere: la **Bakery Arena** (pad. D4) ospiterà il concorso internazionale dedicato all'arte bianca Bread in the City - International Bakery Contest che, giunto alla sua 4a edizione, vedrà sfidarsi 8 squadre, composte da 2 candidati e 1 coach: Olanda, Spagna, Perù, Giappone, Cina, Svizzera, Germania e Taiwan

AZIENDE E ASSOCIAZIONI

I brand stranieri che saranno in fiera giungono da oltre 30 Paesi soprattutto da Spagna, Germania e Francia. In crescita costante l'interesse manifestato dal mondo delle associazioni internazionali con cui IEG sta collaborando. La Coppa del Mondo della Gelateria, SIGEP può vantare una preziosa collaborazione con importanti realtà di settore: Confédération Nationale des Glaciers de France, Anhcea - Asociación nacional de heladeros artesanos (Spagna), Afadhya - Asociación Fabricantes Artesanales de Helados y Afines (Argentina), Uniteis - Associazione dei Gelatieri Italiani in Germania e Singapore Pastry Alliance. Sempre per la filiera del gelato, Russian Ice Cream Association, associazione dei produttori industriali di gelato in Russia, interverrà a SIGEP con un proprio rappresentante. Dal Canada è atteso l'arrivo dell'associazione dei ristoratori del Quebec (ARQ - Association Restaurant Québec), mentre da Romania e Russia arriveranno anche produttori e gruppi di acquisto. Sul fronte caffè, il Presidente di SCA, Specialty Coffee Association (l'Associazione che da 3 anni ha riunito la SCAA, Associazione europea e la SCAA, associazione americana), Cristina Meinl e Yannis Apostolopoulos, Executive Director hanno confermato che saranno in visita fiera con tutto il Board internazionale.

ROMA DORI[®]
MADE IN ITALY

**Produzione
Attrezzature Professionali
per Panifici e Pizzerie**

**NOVITA'
2019**

**Linea
Aria**

Siamo presenti a
Sigep
D4 Stand 35

Linea Dori 3000 s.r.l. Via di Vigna Girelli, 48/b - 00148 Roma
Tel/Fax +39 06 65671626 - Cell. +39 335 5246972
www.lineadori.com - info@lineadori.com

CAMPIONATO DELLA MONDIALE PIZZA

2020

APRILE

21-22-23



29^a EDIZIONE



ISCRIVITI SUBITO

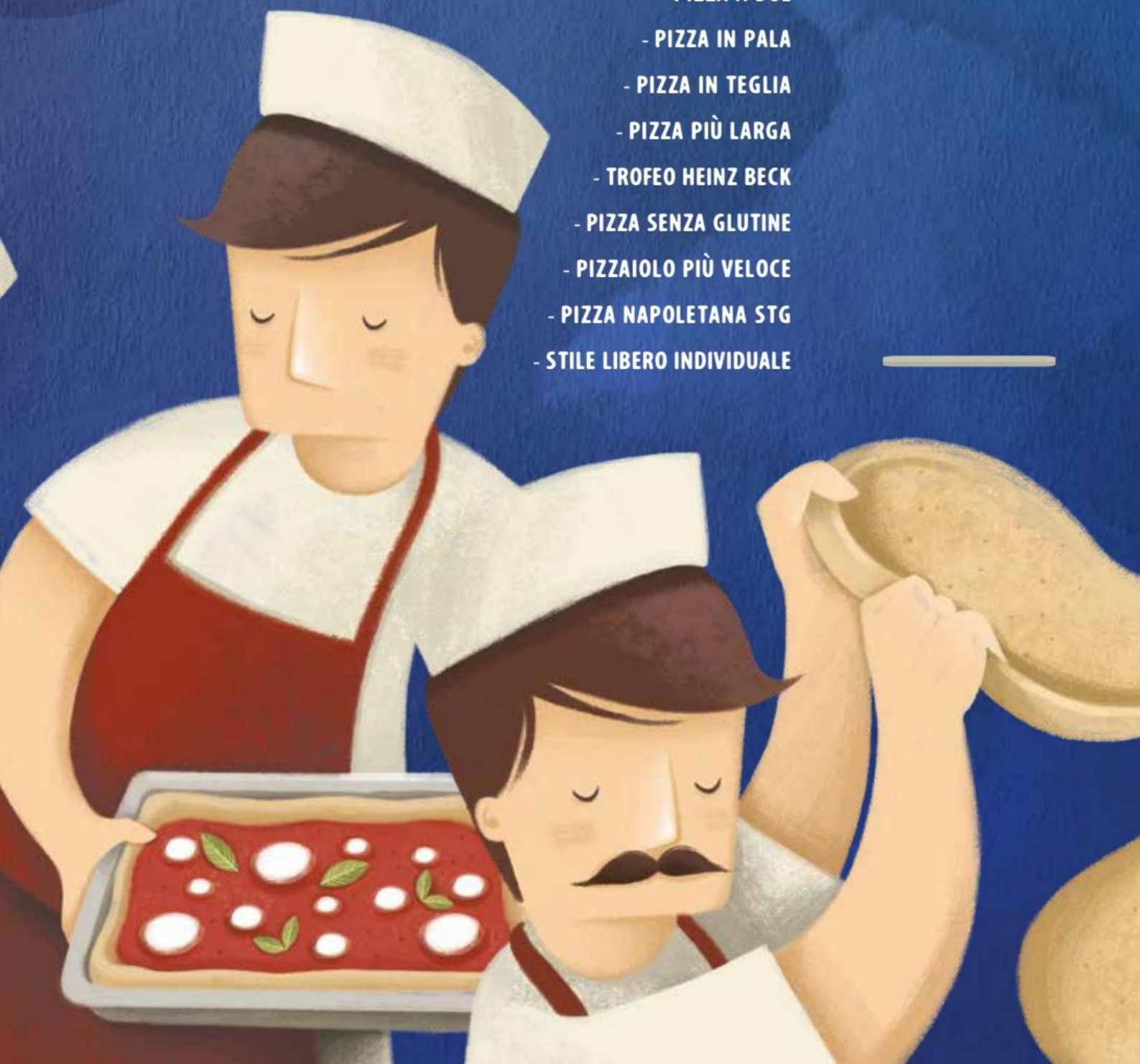
→ www.campionatomondialehellapizza.it

→ info@campionatomondialehellapizza.it



METTITI ALLA PROVA

- PIZZA CLASSICA
 - PIZZA A DUE
 - PIZZA IN PALA
 - PIZZA IN TEGLIA
 - PIZZA PIÙ LARGA
 - TROFEO HEINZ BECK
 - PIZZA SENZA GLUTINE
 - PIZZAIOLO PIÙ VELOCE
 - PIZZA NAPOLETANA STG
 - STILE LIBERO INDIVIDUALE
-



Il mestiere della pizza

a cura della redazione



**Intervista ad
Alessandro
Bresciani docente
di panificazione
in CAST Alimenti
a Brescia**

Alessandro Bresciani è docente di pasticceria e panificazione presso il CAST Alimenti (Centro Arte, Scienza e Tecnologia degli alimenti) di Brescia. Bresciani ha maturato una considerevole esperienza in questo settore, sia come formatore che come libero professionista, food manager e consulente per l'avvio di esercizi ristorativi in Italia e all'estero. CAST Alimenti nasce nel 1997 con l'obiettivo di formare/aggiornare i professionisti dei mestieri del gusto, attraverso corsi tematici di breve durata. Successivamente è maturata la consapevolezza di formare, tramite veri e propri percorsi strutturati, gli studenti che volevano iniziare il mestiere, offrendo loro una solida base teorica e pratica. Ad oggi CAST Alimenti abbraccia tutte le professioni gastronomiche, proponendo corsi di pasticceria, cucina, panificazione, gelateria e poi ancora pizzeria, bar - caffetteria, cioccolateria e pasta fresca, fino ad arrivare al recentissimo corso di alta formazione nella disciplina della pasticceria da ristorazione e d'albergo. Nel 2019 l'offerta complessiva è stata di 105 proposte tematiche e 31 edizioni di corsi pratici per l'apprendimento del mestiere; 2.500 i partecipanti ai corsi di specializzazione per professionisti e 1.900 gli allievi ai corsi di Alta Formazione.

NUOVO DRAGO SIX

L'EVOLUZIONE DELLA FIAMMA PER LA COTTURA DELLA PIZZA

La ditta Avanzini Bruciatori ha maturato una esperienza unica in quanto sono ormai 60 anni che opera con successo nella progettazione e costruzione dei bruciatori di gas specifici per la cottura del pane e della pizza, tutto ciò ha permesso che potesse nascere la 2ª generazione del famoso DRAGO SIX.



L'ultimo nato della famiglia di bruciatori DRAGO dà la possibilità al maestro pizzaiolo di addomesticare la fiamma con enorme facilità, per ottenere la resa più performante alle caratteristiche di cottura del proprio forno e del proprio impasto; perché tutti gli accorgimenti del DRAGO SIX garantiscono la migliore qualità di cottura fin dalla prima pizza della serata che deve risultare identica all'ultima anche quando non si dà tregua al forno.

Principali caratteristiche tecniche ed uniche del nuovo DRAGO SIX rispetto ai bruciatori attualmente in commercio:

- Permette di raggiungere la temperatura di cottura sia in modo MODULANTE al fine di eliminare l'inerzia termica, che in modo tradizionale.
- Bassa fiamma e alta fiamma COMPLETAMENTE INDIPENDENTI sia come erogazione del gas che taratura della luminosità.
- Permette di variare da 1 a 6 l'altezza di bassa e alta fiamma direttamente dalla centralina di comando, la posizione impostata resta visibile sul display.
- Permette di utilizzare la funzione BOOSTER temporizzata per dare una vampata al forno prima di informare, molto indicata per chi fa la pizza napoletana.



CENTRALINA DI COMANDO

- Permette di bloccare il bruciatore in bassa fiamma a prescindere della temperatura impostata per risparmiare gas nei momenti di scarso utilizzo del forno.
- Permette di utilizzare contemporaneamente anche la legna senza subire danni in quanto il DRAGO SIX è posizionato all'interno del piano di cottura, ciò lo rende anche invisibile alla clientela curiosa.



Made in Italy



AVANZINI BRUCIATORI

Via G. Battistini n.11 - 43122 Parma - Italy
Tel. +39 0521 271344 - info@avanzinibruciatori.it

www.avanzinibruciatori.it

SPECIALE SIGEP
AB TECH**Grazie per la disponibilità.
In base alla sua esperienza
com'è cambiata la panificazione
negli ultimi anni?**

Rispetto al 10/15 anni fa la panificazione è cambiata molto: tanti fornai - non tutti, ma buona parte - si sono adeguati al mercato, introducendo nuovi prodotti nella propria offerta, l'angolo bar, pranzi di lavoro... Il consumo pro-capite di pane è calato e ci sono molte realtà che vendono pane, come supermercati, ipermercati e agriturismi. Di conseguenza si è reso necessario un cambiamento, per non soccombere.

**Quali sono i criteri per scegliere le
materie prime, soprattutto la farina?**

Prima di tutto partiamo dal presupposto che esistono diversi tipologie di impasti. Se parliamo di pizza per esempio abbiamo impasti diretti, indiretti, lunghe o brevi lievitazioni... E' fondamentale scegliere la farina giusta sulla base di queste esigenze, per cui massima attenzione per esempio all'indice proteico (W). Più sono lunghe le lievitazioni più è consigliabile utilizzare una farina con un alto indice proteico.

**Come sono cambiate invece le
tecnologie?**

Nella pizzeria l'evoluzione delle attrezzature ha giocato - e gioca tutt'ora - un ruolo fondamentale. A mio avviso il forno è il mezzo che negli ultimi anni ha subito i maggiori cambiamenti. Siamo passati infatti dal forno a legna artigianale, che richiedeva esperienza e competenza nell'uso, a forni di ultima generazione, sia elettrici ma anche combinati legna/gas, che per prestazioni e facilità di utilizzo, sono sicuramente più accessibili rispetto a quelli di qualche anno fa.



— Sta arrivando! —



Vieni a scoprirla a Sigep - Ab Tech
PAD. B5 STAND 068



dallagiovanna.it

SPECIALE SIGEP
AB TECH**Farine, attrezzature e ora la pizza. Com'è cambiato questo piatto nel corso degli ultimi anni?**

La pizza è cambiata, ma sono cambiate anche le pizzerie. Le farciture per esempio sono diventate più elaborate, la cosiddetta pizza "gourmet" da l'idea di questa evoluzione che è riscontrabile anche nel menu di tanti locali, che per adeguarsi alle esigenze della clientela hanno introdotto anche altri piatti (hamburger, carne alla griglia ecc). Questo fenomeno a mio avviso è riscontrabile nelle pizzerie di tutta Italia ed è ad oggi il trend dominante.

**Quali sono le qualità fondamentali che deve avere oggi una pizzeria di qualità?**

La qualità delle materie prime, la varietà della proposta alla carta, ma anche qualità come la velocità nel servizio, un ambiente confortevole e accogliente dove il personale sappia accudire e consigliare adeguatamente il cliente sulle proposte che intende scegliere.

**FORNI A LEGNA
COMBINATI A GAS E PELLET
PER PIZZERIE
E PANIFICI**

*Realizzati a mano
in mattoni refrattari
dal 1977*

Via Francesco Saporì, 30
47923 Corpolò di Rimini (RN)
Tel. +39 0541 750559
Fax +39 0541 750837

www.fornipavesirimini.it
info@fornipavesirimini.it



Sigep **ABtech**
expo

18-22 01.2020
Fiera di RIMINI

PAD. B7
STAND 008

La tradizione su misura per ogni esigenza

AFINOX

share your ideas



PASTRY line



INFINITY 15



FASTER 10



MEKANO PRO 700-900



SPRING 800



BAKERY & PIZZA line



INFINITY ROLL IN



FASTER 5



MEKANO 400



SPRING PIZZA 800

SPECIALE SIGEP
AB TECH



Il mestiere del pane

a cura della redazione

Incontro con
Emanuele Bianchin,
docente nella Scuola
di Panificazione e
Pasticceria "Lepido
Rocco", di Villorba (TV)

In base alla sua esperienza com'è cambiata la panificazione - e quindi la pizza - negli ultimi anni?

La panificazione come la quasi totalità delle professioni artigianali è cambiata in modo radicale negli ultimi decenni. L'avvento delle lavorazioni industriali, la diversificazione dell'offerta e il cambiamento dei consumi a tavola, stanno pesando sempre di più su una professione tanto faticosa quanto nobile e importante. Al pane è legata la storia dell'uomo e seppure sia più recente, anche la pizza risente dei cambiamenti che riguardano l'Arte Bianca. Con queste premesse è facile capire quanto sia importante avere nel territorio delle realtà in grado di formare in modo completo e approfondito chi si avvicina per la prima volta a questo lavoro. Ma se per pizzaioli esiste una realtà di formazione dedicata - la Scuola Italiana Pizzaioli - per la panificazione - e non solo - il Centro di Formazione Professionale "Lepido Rocco" di Lancenigo (Tv) è certamente un punto di riferimento importante, dove i panificatori di domani hanno a disposizione laboratori attrezzati e docenti preparati, in grado di seguirli passo a passo nel loro percorso di crescita professionale. Emanuele Bianchin insegna panificazione presso questo istituto e la redazione di Pizza e Pasta Italiana si è rivolta a lui per avere una fotografia sull'evoluzione dell'Arte Bianca.

Abbiamo chiesto a Emanuele Bianchin di raccontare ai nostri lettori la sua esperienza di docente

Insegno alla "Lepido Rocco" di Lancenigo da sette anni, prima avevo lavorato in panificio e in attività ristorative dove gestivo appunto la parte dedicata ai panificati. Il nostro istituto è dotato di un laboratorio molto attrezzato dove gli allievi possono studiare e impraticarsi con diversi tipi di impastatrici, forni e attrezzature dedicate al pane e alla pasticceria. L'approccio pratico è molto importante e si somma a quello teorico: il nostro obiettivo è formare dei professionisti in grado di lavorare autonomamente e di creare per esempio, una ricetta ex novo. Questo approccio didattico è fondamentale per apprendere un metodo di lavoro ma anche per conoscere le materie prime, le loro reazioni in fase di preparazione e cottura e ovviamente gestire al meglio le tecnologie. Non vogliamo formare dei semplici "esecutori" di ricette, ma dei professionisti in grado di creare da soli una propria proposta.

C'è un ritorno alle origini, soprattutto nelle tecniche di produzione degli impasti. Nella pizza per esempio sono state riscoperte lavorazioni come la biga o le fermentazioni spontanee che appartenevano alla panificazione. Credo che questo nasca da esigenze ben precise, come esaltare al massimo le caratteristiche degli ingredienti dell'impasto e soprattutto la farina. Alte idratazioni, impasti indiretti, lievito madre, sono termini di uso comune tra i pizzaioli e oggi più che mai vediamo grandi professionisti che si cimentano con ricette che non lasciano nulla al caso. Lo stesso si può dire per le farciture: assistiamo ad una riproposta dei prodotti del territorio - a km zero - in chiave contemporanea, proprio per esaltarne ancora di più le caratteristiche.

Le farine di oggi sono diverse rispetto a quelle di ieri o...

Sono diverse. Prima tutto i mulini di oggi effettuano controlli molto rigorosi sia sul grano in arrivo che sul prodotto finito, le analisi effettuate sulla farina permettono di conoscerne per esempio le caratteristiche reologiche questo è fondamentale per chi lavora nell'ambito della pizza o della panificazione. Altra informazione importante è la fliera del grano, oggi i mulini mettono anche questa informazione a disposizione, a mio avviso fondamentale, per avere tutte le garanzie del caso.

Ulteriori differenze rispetto al passato sono il recupero delle coltivazioni autoctone, della macinazione a pietra, delle farine biodinamiche, sia in panificio ma soprattutto nelle pizzerie, dove vediamo - e assaggiamo - pizze con aromi, profumi e sapori molto diversi rispetto a quelli a cui eravamo abituati. Un vantaggio per tutti e una bella differenziazione nell'offerta.



SPECIALE SIGEP
AB TECH

Mangiamo sempre meno pane, come sta affrontando la vostra scuola questo cambiamento? Ci sono delle tipologie di pane o panificati che oggi vanno per la maggiore?

Il nostro istituto è in contatto con il mondo del lavoro tramite le associazioni di categoria per favorire l'inserimento professionale dei nostri allievi. È un percorso che comincia già dai primi anni di formazione e che prevede durante l'anno tirocini ed esperienze sul campo (feste in piazza, manifestazioni nel territorio ecc). Tutto questo serve ai ragazzi per fare esperienza ma anche per proporsi al pubblico e vendere il frutto del loro impegno. È una palestra professionale importante ed è il nostro modo di applicare il cosiddetto sistema "Scuola - Lavoro".

È vero, il consumo di pane tradizionale è calato, ma sono aumentati quelli di pizza e di prodotti da forno come cracker, grissini, focacce ecc. I panettieri si stanno adattando a questo nuovo trend e optano per pani diversi, realizzati con farine speciali o farciti con ingredienti stagionali. Il pane cambia, si adatta ai consumi moderni ma continua a rimanere un grande protagonista della tavola italiana.



SOTTO
Gli allievi del CFP
"Lepido Rocco"



#EXPRESSYOURSELF

NAPOLI, ORE 01:00

Ogni pizzaiolo ha una storia da raccontare che svela attraverso le sue ricette.



C'è Pasquale, napoletano verace, che ama il gusto delle cose fatte come una volta. Per i suoi impasti ha scelto la classica 00 e Mora, la farina integrale nata da macinazione extravergine. Le sue pizze, dal sapore inconfondibile, sono dedicate a chi come lui porta la tradizione sempre nel cuore.

le5stagioni.it
curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611  



LA PASSIONE PER LA PIZZA

I pani francesi di Stéphane Sauvêtre

a cura della redazione

La

parigina è certamente il formato di pane più celebrato e conosciuto nel mondo ma ci sono tantissime altre apprezzabili ricette, soprattutto se ci si addentra nelle ricche tradizioni culinarie delle regioni francesi. In visita in Italia a metà novembre, Stéphane Sauvêtre, campione francese di panificazione nel 2009 e maestro dell'Arte Bianca, ha raccontato - e preparato

Francia è certamente tra i paesi europei ad avere una lunga tradizione di panificazione. La baguette

- al pubblico italiano alcune di queste ricette e le specialità natalizie d'Oltralpe: dall'antico Pain de Lodève, che prende il nome dalla regione a sud di Montpellier e nasce da una lievitazione in massa, alla Tourte de seigle, tipico dell'Auvergne e considerato tra i pani più difficili da realizzare e per questo richiesto nei principali concorsi di panificazione in Francia. E ancora il Couronne bordelaise, tipico della zona di Bordeaux, il Pain à la chataigne, specialità della Corsica e dell'Aveyron e il Pain islandais, popolarissimo in questo momento in Francia. Di seguito due ricette: un grande classico come la Baguette e poi il Pain Islandais.



Baguette Tradition

INGREDIENTI

farina tipo 1: 1 kg
acqua: 700 g
sale: 20 g
lievito: 6 g
lievito madre: 80 g

IMPASTAMENTO

—
Preparazione dell'impasto con il metodo dell'autolisi (tre fasi di impastamento, prima con 350 g di acqua e farina, successivamente si lascia a riposo e poi si chiude l'impasto inserendo gli altri ingredienti).

PUNTATURA

—
lasciare l'impasto a riposo per 75 minuti a 23°C, dare una piega all'impasto, dopo 20 min.

SPEZZATURA E FORMATURA

—
Fare una prima formatura degli impasti (350 g l'uno) e poi lasciare a riposo per 45 minuti. Successivamente formare le baguette da 55 cm l'una.

LIEVITAZIONE

—
Effettuare una prima lievitazione di 20 minuti a 23°C, poi 120 minuti a 3°C

COTTURA

—
18 minuti a 250°C





Rugbrød, Pain Islandais

INGREDIENTI

Farina grano tenero tipo 2: 400 g
Farina grano tenero tipo 1: 300 g
Farina di segale tipo 1: 650 g
Sale: 25 g
Lievito: 5 g
Malto tostato: 20 g
Miele: 5 g
Pasta di riporto: 400 g
Lievito madre in pasta: 300 g
Acqua temperatura 58°C: 1160 g

SEMI

500 g di semi di girasole
500 g di fiocchi d'avena
150 g di semi di zucca

NB: Mettere a bagno i semi il giorno prima in acqua a 60°C

TEMPO IMPASTAMENTO

—
Nell'impastatrice: 8 min. In 1a velocità senza i semi e due minuti con i semi

SPEZZATURA

—
600 g per stampi da 18cm x 8cm x 4,5 cm

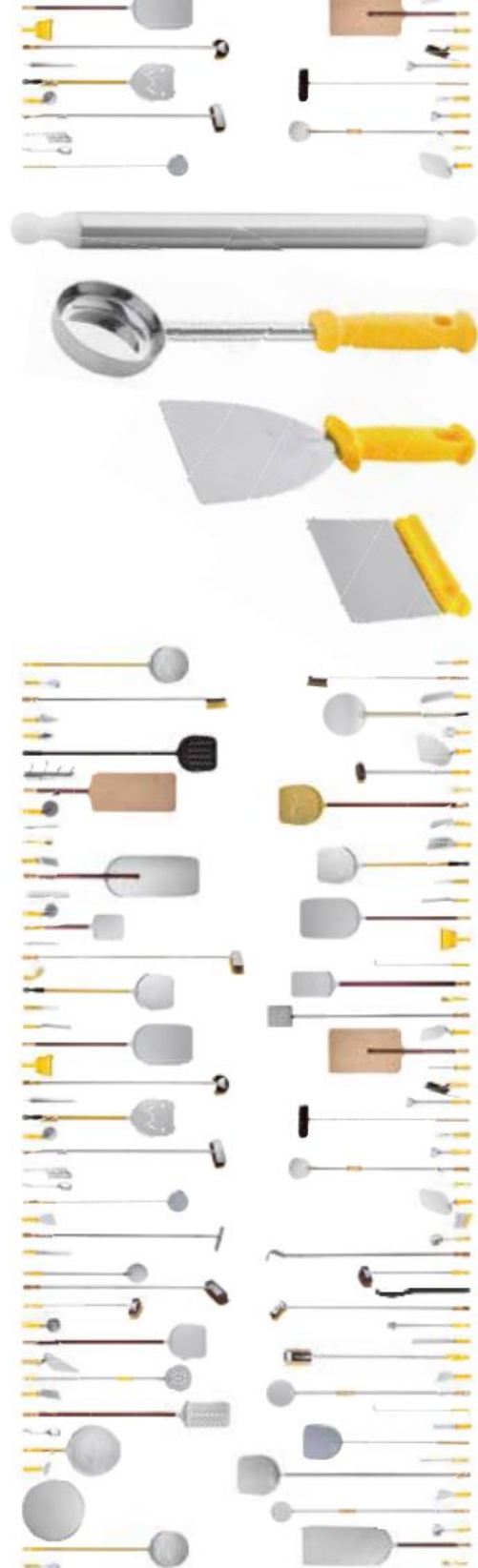
LIEVITAZIONE

—
Circa 1 h e 30 min. A 30°C

COTTURA

—
60 min. A 220°C / 240°C

Per ogni lavoro servono
**gli
attrezzi
giusti**



**La linea
più completa
e la migliore
qualità**

delle attrezzature minute per pizzerie, panifici, ristorazione e fast-food. Oltre 400 articoli garantiti e a norme, rifiniti nei dettagli e costruiti con i materiali più specifici, per i professionisti del settore. Prodotti in Italia!



LILLY CODROIPO s.r.l.
via Lino Zanussi 7 (zona artigianale) 33033 Codroipo UD - ITALIA
tel. +39 0432 907166 • fax +39 0432 900938
www.lillicodroipo.com • info@lillicodroipo.com
la qualità   made in Italy



TRA FORNO E CUCINA: IL SUCCESSO DI "Crosta"

IN FOTO
Giovanni Mineo, pa-
nificatore di "Crosta"

di Patrizio Carrer

Nel cuore di Milano a Porta Venezia, poco più di un anno fa due artigiani, il panificatore Giovanni Mineo e il pizzaiolo Simone Lombardi decidono di dar vita a "Crosta", un'interessante connubio tra forno e cucina dove si può pranzare, fare colazione, cenare e acquistare pane fresco, tutto il giorno.

Una proposta aperta sei giorni su sette dalle 8 del mattino fino alle 23 (ad eccezione del lunedì, giornata di chiusura e della domenica, quando il locale chiude alle 16) e che offre, grazie all'impegno dei due artigiani, lievitati e cucina di alta qualità. Questo impegno non passa inosservato e viene premiato dalle Guide del Gambero Rosso, che tra giugno e settembre dell'anno scorso, conferiscono a "Crosta" i tre spicchi per la migliore pizza a degustazione, i tre pani e il premio speciale pane dell'anno per la panificazione. Questo doppio riconoscimento celebra il lavoro di Mineo e Lombardi.



Ed è proprio la duplice anima del locale uno dei punti di forza di "Crosta" assieme alla specificità delle proposte, la qualità delle materie prime e l'estetica degli interni.

37



DOVE SI PUÒ
PRANZARE,
FARE COLAZIONE,
CENARE E
ACQUISTARE
PANE FRESCO,
TUTTO IL GIORNO.



CONFORME
M.L.C.C.P.

CONFORME
CARBON-TAX

ISTITUTO
GIORDANO
Qualità al Plurale.



CORE & PIZZA®

IL VERO TRONCHETTO DI FAGGIO

Super

un'ottima pizza
nasce dal fuoco

il nuovo tronchetto dalle alte prestazioni

Solo
per pizzerie



le nuove scanalature
fanno passare aria
facilitando accensione
e combustione



non rotola nel forno



alto rendimento
e lunga durata

il Classico



Core&Pizza
è un prodotto
brevettato

con il Foro



fAmilia

Ravenna - Italia
contattaci@familiasrl.com

Contattaci per ricevere
il nuovo Core&Pizza Super
direttamente al tuo locale

+39 335 53 44 124 | +39 (0)544 55 31 53

coreepizza.it

LIEVITO MADRE E FARINE DI CEREALI MACINATI A PIETRA

La selezione delle materie prime e il rispetto delle lavorazioni artigianali sono già visibili quando si varca la soglia del locale milanese ma è al palato che questi elementi emergono con forza. Le farine provengono da grani italiani e le lunghe maturazioni, aiutate anche dall'utilizzo di lievito madre, conferiscono un sapore unico agli impasti che in cottura sprigionano gli aromi tipici dei pani artigianali.



Pane, pizza, piccola pasticceria ma anche una selezione di vini, birre, conserve e cioccolato, sono consumabili nel locale ma anche acquistabili.

Per pranzo la pizza è protagonista: il locale offre infatti un menu di pizze alla pala: si va dalla classica Margherita a farciture più complesse dal gusto vagamente "fusion" (guacamole, hummus e paprika affumicata). Qui il protagonista è il panificatore, Giovanni Mineo, mentre alla sera le pizze tonde sono il biglietto da visita di Simone Lombardi. L'impasto della pizza è alveolato, morbido e, grazie ad una lunga maturazione, altamente digeribile. Anche qui la tradizione incontra il gusto internazionale: il menu infatti spazia dalla semplice marinara a topping più insoliti come la "contemporanea" con ventricina, coriandolo, cipollotto e - udite, udite - ananas. Il risultato sorprende i palati: la "contemporanea" risulta equilibrata con un sapore che soddisfa piacevolmente i commensali. Ma in un locale aperto dalla mattina alla sera, in una delle zone più vivaci di Milano, non può certo mancare il rito dell'aperitivo con pizze alla pala, toast, panini o taglieri di salumi e formaggi accompagnati da una ricercata selezione di vini e birre. Durante il fine settimana la colazione del sabato e della domenica, versione italiana del brunch, offre una vasta scelta di prodotti sia dolci sia salati per predisporre al meglio verso il relax e gli appuntamenti del weekend.

BONGIOVANNI

- MUGNAIO DAL 1977 -



NEW ENTRY?

See you at Sigep 2020
PAD 5 - Stand 22



IN FOTO
il bancone del locale

L'ESTETICA DEL LOCALE

Il locale nasce da un lavoro di concerto di tre architetti (Filippo Altissimi, Andrea Vivera e Francesco) che pur mantenendo alcuni elementi originali della struttura - in particolare un raffinato affresco del soffitto e le cementine originali dei primi del Novecento - conferiscono a "Crosta" un'estetica informale e contemporanea. Il legno è il protagonista del materiale d'arredo e la luce naturale che entra dalle tre vetrate della facciata dà al locale un aspetto luminoso e accogliente.

GIOVANNI MINEO E SIMONE LOMBARDI

Se l'anima di un ristorante è lo chef, le anime di "Crosta" sono Giovanni Mineo e Simone Lombardi. Allievo del maestro meneghino Davide Longoni, Giovanni Mineo è un panificatore moderno, sensibile alle tematiche sociali: è stato panificatore nel laboratorio - panificio del carcere di Alessandria e attualmente fa parte dei Panificatori Agricoli Urbani, movimento che propone un nuovo concetto di panificazione legato indissolubilmente alla terra. Originario di Padova, Simone Lombardi è il pizzaiolo di "Crosta" e fin da giovanissimo si appassiona all'arte bianca. Nel corso degli anni lavora e collabora con le più importanti firme della pizza (Padoan, Coccia, e in tempi più recenti, Berton) e della cucina (Alfio Ghezzi dell'Hostaria dell'Orso e Bruno Cingolani del Dulcis Vitis di Alba).



A SINISTRA

Simone Lombardi, il pizzaiolo di Crosta



Forno E100 E TUTTO É PIÙ SEMPLICE.

- * ZERO EMISSIONI CO₂
- * PLATEA ECOLOGICA ROTANTE
- * ZERO EMISSIONI PARTICOLATO
- * ALTA EFFICIENZA ENERGETICA
- * RIDOTTO COSTO ESERCIZIO



Pastaline è un brand di **VELMA srl**
Via Triestina 80 - 30173 FAVARO VENETO - VE - ITALIA
Tel. +39.041.630450 +39.041.630424 Fax +39.041.5019434
info@pastaline.eu - www.pastaline.eu



Il pane in Italia



di Giampiero Rorato

Impariamo a conoscere e a valorizzare i pani tradizionali italiani, figli di una storia spesso millenaria e sono pani che hanno superato indenni carestie, invasioni, guerre e pestilenze, raccontandoci la straordinaria bontà di quanto abbiamo ereditato dalle precedenti generazioni

L'Italia è il paese del pane e ricordiamo che la civiltà mediterranea si fonda su tre prodotti agricoli: frumento, olio e vino, ciascuno dei quali nell'antichità aveva uno o più dei che li proteggevano. Demetra era per i Greci la dea dei cereali mentre per i Romani la dea che proteggeva le messi era Cerere. In realtà era la stessa dea che era chiamata in modo diverso dagli antichi Greci e dagli antichi Romani. Per l'ulivo e per l'olio la dea protettrice era Atena per i Greci e Minerva per i Romani. E per la vite e il vino il dio protettore era Dioniso per i Greci e Bacco per i Romani.

Questa premessa per ricordare che la civiltà del pane, prodotto ottenuto dalla farina di grano (tenero o duro), discende da una concezione religiosa fin dai tempi più antichi, per cui il pane è considerato da molte civiltà e, fino a qualche decennio fa, anche in tutta Italia, un cibo sacro.

Da quando l'umanità primitiva, ancora nomade, ha scoperto il valore alimentare dei semi dei cereali e ha cominciato a raccogliarli, quindi a pestarli, bagnare la farina ottenuta, impastarla e cuocerla, ha capito il valore di quei semi. E quando gli uomini da nomadi divennero stanziali e coltivarono la terra, hanno seminato per avere quei grani sempre a disposizione e ottenere dapprima una farina sempre più fine e poi un pane che i Greci tra il VI ed il V sec. a. C. producevano ben 72 tipi diversi: 50 di impasto semplice e 22 più complessi (gli antenati della pasticceria). Rinomati erano per esempio i pani di Cappadocia (lievitato col latte) e di Cipro (cotto sotto la brace) o il profumato amolgée, il pane dei contadini. Il più celebre dell'intera produzione attica era il pane venduto nell'agorà: «sì bianco che l'eterea neve vince in candor», secondo l'elogio che ne fa Archestrato di Gela (IV secolo a. C.).



La migliore pasticceria inizia qui.

FARINE MOLINO NALDONI PER L'ARTE DELLA PASTICCERIA:

- naturali al 100%,
senza enzimi e agenti chimici
- per impasti facilmente lavorabili
e stabili nel tempo
- ideali per le lavorazioni artigianali
- studiate per le diverse specialità dolciarie



Ginevra

La farina per biscotti,
crostate e pasta frolla



Nizza

La farina per bignè,
ciambelle e pan di spagna



Praga

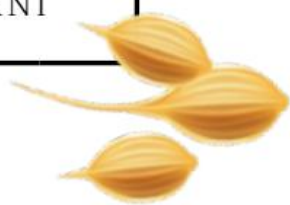
La farina per croissant,
e pasta sfoglia



Vienna

La farina per panettoni,
pandori e colombe

VI ASPETTIAMO AL
SIGEP DI RIMINI
PRESSO IL NOSTRO
NUOVO STAND
18-22 GENNAIO 2020
PAD. B5 STAND 192



la tradizione italiana



Proprio come era successo in Grecia, quando i primi fornai greci, nel 168 a.C., furono importati a Roma, anche la città dei Cesari conobbe una molteplicità di tipologie di pane e come le legioni romane si spostavano a Sud e a Nord della penisola e andavano anche in tutta Europa e nel Vicino Oriente, portavano con sé e diffondevano la cultura romana del pane. Ed è per questo che già in epoca romana si hanno nei vari territori italiani dei pani fra loro diversi i quali, nel corso del tempo, si sono modificati o per miglioramento delle tecniche produttive o per il contributo di ottimi panettieri o perché si sono evoluti in forme ancora migliori o più adatte al territorio. In questo mese ci soffermiamo su alcuni tipi di pane, tipici di alcune regioni italiane. Ce ne sono molti altri, tantissimi, come i "bovoli" veneziani che si vedono in un mosaico della Basilica di San Marco, ma nei mosaici e negli affreschi più antichi di tutta Italia appaiono spesso forme di pane che si sono conservate nel tempo.

Se chiediamo a un milanese autentico qual è il pane storico della sua città, ci risponde "la michetta" che è una sorta di crosta di pasta croccante e friabile ripiena d'aria. La michetta è un pane cosiddetto soffiato e come tale presenta all'interno una cavità che nelle migliori realizzazioni è praticamente pari a tutto il volume del panino, crosta ovviamente esclusa. Del Veneto abbiamo già ricordato il pane più antico, il "bovolo" mentre il più recente è la Ciabatta: un pane diffuso oramai in tutto il mondo. Tra i pani della penisola è quello che più di tutti ha conquistato le tavole, valicando le alpi e gli oceani. La forma allungata, indefinita, ne ha ispirato il nome. È un pane veneto, **nato precisamente ad Adria, provincia di Rovigo**, dalla bravura di **Arnaldo Cavallari**, figlio di mugnai, il quale ha messo a punto il procedimento e l'ha registrato nel 1982 come marchio commerciale, sotto il nome di **ciabatta polesana** poi divenuta **ciabatta Italia**. E il pane cafone? Tra i tanti pani a base di grano duro che l'Italia del sud offre, questo fa eccezione essendo lavorato con solo grano tenero. Qualcuno fa risalire il nome di questo pane alla farina grezza originariamente impiegata per produrlo, mentre oggi è quasi universalmente realizzato con farina di tipo 0. È il **tipico pane di Napoli** diffuso in tutta la provincia, tradizionalmente realizzato con lievito madre.

SOPRA
Valle di Rosolina
Rovigo, Veneto.

ACCANTO
Lievito
madre.



NOVALTEC

QUANDO **PULIRE** DIVENTA **FACILE**

GENERATORI DI VAPORE CON ASPIRAZIONE



elimina
i detersivi



sanifica
senza i 4
passaggi HACCP



dimezza
i tempi di
pulizia

+ di 30.000 CLIENTI
MANCHI SOLO TU!

RISPETTA NORMA HACCP

EROGA VAPORE 175°

ASPIRA E ASCIUGA



ACCIAIO



PAVIMENTI

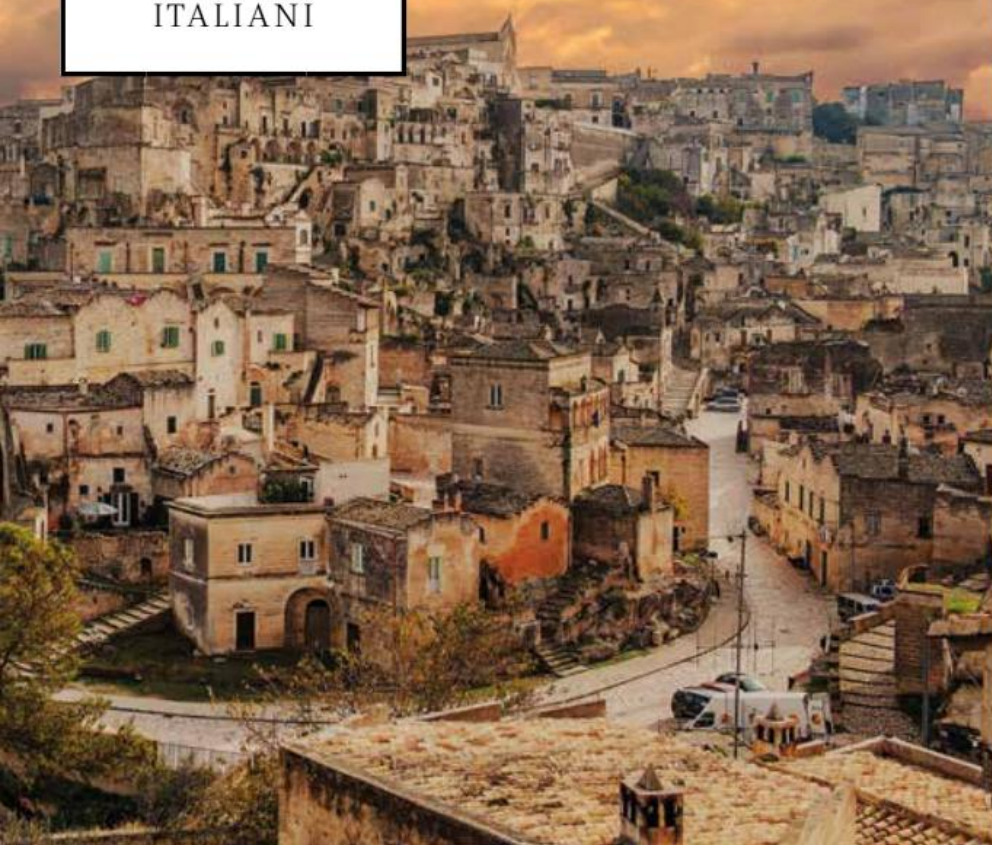


PIASTRELLE

VISITA IL NOSTRO SITO
WWW.NOVALTECGROUP.COM
CHIAMA ORA E PROVALA GRATUITAMENTE
041 449949

Sigep 18|22 .01. 2020
Fiera di Rimini

SAREMO PRESENTI AL SIGEP
PAD D7 - STAND 067

I PANI
ITALIANI

Un pane molto conosciuto è il **Pane di Matera IGP** il quale veniva originariamente cotto in forni comuni: le donne preparavano l'impasto in casa e lo consegnavano ai garzoni dei fornai che lo portavano al forno e lo riconsegnavano cotto e c'era l'usanza di apporre dei segni sulla superficie, mediante timbri in legno, per identificare le pagnotte di ciascuna famiglia. La lavorazione del Pane di Matera è molto particolare e ha nei grani duri di zona e nel lievito madre i suoi ingredienti principali, completati dall'arte dei panettieri che con abili gesti di mani e braccia creano la forma finale di questo pane, appena prima di andare in forno. Gestualità che si tramanda da generazioni e che racchiude in sé buona parte del segreto di questo prodotto.

Forse è un pane poco noto al Nord ma il **Pane di Laterza** è notissimo in Puglia e in altre zone del Sud Italia. Si tratta di un prodotto di panetteria tradizionale di **Laterza, in provincia di Taranto**,

confezionato con farina di semola di grano duro rimacinata, delle varietà coltivate nei territori del comune di Laterza o in quelli dei comuni limitrofi, mescolata con acqua, sale e lievito madre. Il Pane di Laterza è tutelato da un apposito marchio che certifica le produzioni rispettose di alcune caratteristiche e fasi di produzione obbligatorie: solo grano duro, acqua, sale, lievito madre, lievitazione di minimo sei ore, pezzatura da uno, due o quattro kg, cottura lenta e prolungata in forni a legna alimentati con essenze tipiche della zona.

Molto interessante il pane prodotto in una vasta area tra Puglia e Basilicata, con la semola di grano **Khorasan**, coltivato pare dall'arrivo dei Greci che fondarono la **Magna Grecia tra Altamura e Matera**. Il pane ottenuto da questa semola è naturalmente profumato, dura nel tempo ed è molto nutriente.

Il sud della penisola è famoso per i suoi tanti **ottimi pani tipici**, perché in queste aree si coltiva il grano duro, e moltissimi



mi pani di zona sono realizzati con sola semola rimacinata di grano duro e lievito madre. Famoso in tutto Italia è il Pane nero di Castelvetro. *Timilia o Tumminia, Russello, Perciasacchi, Biancolilla, Bidì* sono tutte varietà di grano duro tradizionali dell'isola: la loro unione crea le basi per la realizzazione del **pane nero di Castelvetro**, in particolare la Timilia, responsabile del caratteristico colore scuro. Un pane inizialmente diffuso in tutta l'isola, poi quasi perduto per via delle contaminazioni della ricetta tradizionale sopraggiunte nel tempo. Solo recentemente è sorto un presidio che ha riunito gli ultimi produttori storici di questo pane, mentre alcuni mulini tradizionali a pietra che ancora lavorano i grani antichi locali, contribuiscono al rilancio di questa specialità. La lievitazione è al 100% con lievito madre e, la cottura lenta in forni a legna, il colore scuro, la crosta dura cosparsa di semi di sesamo, il profumo intenso, il sapore con note dolciastre e tostate: un insieme di caratteristiche che rendono questo pane unico e inconfondibile. In questi ultimi tempi si è capito che il pane ottenuto dalla semola degli antichi grani siciliani è di gran lunga superiore per bontà, fragranza e piacevolezza a certi pani realizzati con farine d'importazione, anche perché i pani realizzati con antiche farine locali hanno il profumo della storia e il sapore della vera civiltà.

SOPRA
Città
di Matera





*Per fare un'ottima pizza
ci vuole un'ottima mozzarella*

**Formaggi freschi a pasta filata e
mozzarella di bufala in vari formati.**

Una vasta gamma di prodotti per
ristoranti e pizzerie.

- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Specialità casearie: Burrata, Stracciatella
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



*Scarica il
catalogo prodotti*



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
+39 0975398100 / +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com



Zanolli Forni

ZANOLLI FORNI

Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di
Sommacampagna (VR)
IG - FB: @zanolliforni

Zanolli forni si presenta ad ABTech con un nuovo logo e un'identità che vedono la propria espressione in un inedito design Corporate del Marchio e, contemporaneamente, attraverso la presentazione delle numerose novità che Zanolli è pronta a lanciare sul mercato già dai primi mesi del 2020.

L'azienda, in un momento di profondo rinnovamento, dichiara l'importanza dei propri valori fondamentali: affidabilità, efficienza e qualità riscoprendo uno spirito giovane che guarda al futuro, al risparmio energetico e all'impareggiabile tradizione culinaria Made in Italy.

Il nuovo SYNTHESIS completa un'offensiva di prodotto senza precedenti che comprende l'ampliamento della gamma del forno a cupola AVGVSTO, il restyling della scheda programmi di TEOREMA POLIS e la presentazione della nuova gamma di forni ventilati per la pasticceria TEOREMA ANEMOS.

La continua evoluzione dei forni a tunnel SYNTHESIS TM è il riflesso di un'azienda in continuo movimento, sempre alla ricerca del miglioramento e del perfezionamento della propria gamma. Synthesis fa un ulteriore passo avanti con un nuovo sistema di gestione della potenza, per un concetto evoluto di cottura che

perfeziona l'uniformità di prodotto fin dalle temperature più basse. L'equilibrio tra potenza e delicatezza, unito a un design rinnovato firmato ZANOLLI e a un ulteriore ribasso dei consumi energetici, testimoniano chiaramente la direzione evolutiva che ha intrapreso l'azienda.

AVGVSTO, il forno a cupola di casa ZANOLLI, lanciato sul mercato con la versione da 6 pizze, raddoppia con la versione da 9 conquistando il pubblico grazie al design raffinato e una resa sorprendente. Il sistema brevettato AIR TRAP SYSTEM®TM cambia completamente le modalità di gestione e le prestazioni di un forno a bocca aperta, in grado di cuocere in modo omogeneo mantenendo il calore all'interno della camera. Un vero e proprio esercito di novità che insieme all'aggiornamento del software di TEOREMA POLIS costituiscono un'ulteriore pietra miliare della storia Made in Italy di ZANOLLI.



zanolliforni
Zanolli Forni e Macchine

ABtech Hall D7
expo Stand 154



Piace a: 20.385 persone

@zanolliforni: Zanolli presenta AVGVSTO: Il forno che farà la Storia.
[#zanolliforni](#) [#zanolliovens](#) [#zanolliaugusto](#) [#zanolliovensitaly](#) ❤️

Visualizza tutti e 523 i commenti:



lorenzocollovigh: con AVGVSTO posso infornare le mie pizze su tutto il piano di cottura. Anche quelle più vicine alla bocca mi vengono perfette grazie all'AIR TRAP SYSTEM! 🍕



faccilapizza: quando ho visto la versione rossa mi sono innamorato. AVGVSTO è il forno d'atmosfera che mancava. 👍



pizzeriamambo: Dopo 41 anni di forno a legna, cambio vita. Con AVGVSTO mantengo la tradizione senza sentirmi il calore addosso e caricare legna. Lello





L'arte della pizza: la novità GranEssere di Mulino Padano

MULINO PADANO

via Enrico Mattei, 25/27,
45030, Salara RO
Telefono: 0425 88616

Un' elevata valenza nutrizionale, un profilo organolettico superiore che viene trasferito a tutte le creazioni dei professionisti ed una maggiore salubrità: sono queste le caratteristiche distintive di GranEssere, la nuova linea di ingredienti evoluti e di farine ad alto contenuto di fibre che Mulino Padano ha studiato per soddisfare le esigenze dei pizzaioli professionisti. Sono cinque le referenze GranEssere specifiche per l'arte della pizza: la Crusca di Grano Tenero, il Cruschetto, il Germe di Grano Tenero, la farina GustoFibra N°3 e la GustoFibra N°4. Il segreto alla base di GranEssere è l'adozione

del metodo StabilEasy, che ha richiesto tre anni di ricerche e sperimentazioni: dopo le fasi di pulitura del grano, Mulino Padano sottopone i prodotti della macinazione a una cottura a vapore a temperatura e umidità controllate. Il risultato finale è una linea di prodotti naturali e salutistici, che rappresentano la risposta della storica realtà rodigina dell'industria molitoria ai consumatori più sensibili al tema di una corretta alimentazione.

Per maggiori info: www.mulinopadano.it/innovazione/granessere.





Gran Essere



GranEssere: il benessere delle fibre entra in una nuova dimensione del gusto.

Scopri le qualità uniche dei nuovi ingredienti evoluti e delle farine ad alto contenuto di fibre

Per il loro benessere i tuoi clienti ti chiedono impasti ricchi di fibre? Stupiscili con il gusto e le qualità uniche della nuova linea **GranEssere** di Mulino Padano: Crusca, Cruschello, Germe di grano e le farine GustoFibra, ottenuti con l'esclusivo metodo **StabilEasy - Natural Steam Stabilization**. Basato su un impiego totalmente **naturale** del **vapore**, StabilEasy

preserva molto **più a lungo** i preziosi **benefici nutrizionali** ed esalta il **gusto** e l'**aroma** di ogni componente del chicco. Finalmente puoi offrire ai tuoi clienti tutto il **benessere** del grano e delle sue fibre valorizzando ancor più, con la tua creatività, il gusto di **ogni altro ingrediente** della tua pizza... sei pronto a stupirli?



Sanfelici
PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ

SANFELICI

Via Tadesa, 2
46040 Piubega (MN)
Tel: +39 0376 655737
Fax: +39 0376 655738
mail: info@sanfelici.it

SOTTO
Franco Sanfelici,
fondatore
dell'azienda



www.sanfelici.it

Sanfelici, l'alta qualità al servizio della pizzeria & ristorazione a 360°

Chi lavora tutti i giorni nelle pizzerie e nei ristoranti, sa bene quant'è importante la passione per il proprio lavoro e avere sempre a disposizione materie prime fresche e di qualità. E proprio queste due motivazioni sono alla base del lavoro dell'azienda di Franco Sanfelici, che da più di 40 anni opera nel commercio all'ingrosso di prodotti alimentari. Tutto nasce da un'intuizione del titolare - Franco Sanfelici - che poco più che ventenne decide di offrire alle pizzerie sparse nel territorio mantovano i migliori prodotti agroalimentari del Mezzogiorno. La scommessa è quella di dare prodotti freschi in tempi rapidi, con l'obiettivo di non appesantire i locali con magazzini e relativi costi extra. Questa idea si rivela vincente: l'azienda Sanfelici diventa il collegamento tra i produttori (caseifici, aziende agricole, cantine, olefici ecc.) del Sud Italia e i pizzaioli trapiantati nel nord Italia. Franco Sanfelici passa nelle pizzerie giornate intere a proporre ogni singolo prodotto e combinazioni di impasti di farine e farciture "Ho scelto il lavoro più bello del mondo" Afferma Franco Sanfelici "Un lavoro fatto con passione, intuito e che non finiva mai o forse non iniziava mai, coinvolgendo anche la mia famiglia". Questo scambio di informazioni e di esperienze alza sempre di più il livello qualitativo delle pizzerie tanto che Franco Sanfelici

intuisce che la sua passione per l'enogastronomia può diventare la chiave di volta per la sua attività: sommelier di vini, assaggiatore di olii e formaggi diventano titoli e "diplomi" da spendersi.

La sede

Operativa a Piubega, in provincia di Mantova, l'azienda Sanfelici conta oggi ottanta dipendenti ed ha un fatturato in costante crescita, più di 2000 le pizzerie fornite in tutta Italia e in Europa. "Mi onora ogni giorno portare il meglio della cultura alimentare italiana dei miei amici produttori di alta qualità e tipicità, alle tavole di altri amici pizzaioli in Italia ed in tutta Europa. Quest'ultimi a loro volta sono ambasciatori del food Made in Italy, con il loro lavoro, impegno, passione e professionalità, da noi condivisa".

A FIANCO

Lo showroom aziendale





2-5 FEBBRAIO 2020
HOSPITALITY

Come ogni anno da 30 anni, la ditta **SANFELICI FRANCO SRL** è presente presso il Quartiere Fieristico di Riva del Garda (TN), all'importantissimo evento **HOSPITALITY - IL SALONE DELL'ACCOGLIENZA**.



Dal 02 al 05 Febbraio 2020, la troverete presso il **Padiglione B1 (piano interrato), STAND C02**, dove oltre a ricevere la pregiata clientela, si presenterà con una nuova veste, rappresentata **dall'offerta di una vasta e completa gamma di nuovi prodotti**, migliorando il servizio, selezionando specialità alimentari dedicate ad una ristorazione specializzata ed alla clientela del lago di Garda e non.



Sanfelici
PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ



SEDE OPERATIVA E SHOWROOM

via Tadesa, 2/A - San Fermo di Piubega (MN)
tel: 0376 655737 - Fax: 0376 655014
Email: info@sanfelici.it - vendite1@sanfelici.it
www.sanfelici.it



Molino Grassi, puntiamo all'essenziale.

MOLINO GRASSI

Via Emilia Ovest, 347
43126 Parma (PR)

C'era una volta è l'inizio delle storie che ci raccontavano quando eravamo piccoli, racconti che ci sono rimasti nel cuore e che oggi raccontiamo a figli e nipoti per trascorrere del tempo di qualità in famiglia, stimolando sogni e desideri. E proprio la famiglia è al del nuovo percorso di comunicazione di Molino Grassi, azienda ai vertici del mercato europeo delle farine e delle sementi, fondata nel 1934 dalla famiglia Grassi, che ancora oggi ne detiene la proprietà e la amministra con la terza e la quarta generazione imprenditoriale. Da oltre 80 anni, Molino Grassi ricerca e utilizza solo le migliori materie prime per offrire prodotti realmente superiori, sia in termini di qualità sia per quanto riguarda i valori nutrizionali.

Per presentare la nuova strategia di comunicazione aziendale incentrata sulla valorizzazione della famiglia e delle relazioni umane come punto di partenza di un prodotto unico, Molino Grassi ha scelto il Sigep, il Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianale, la vetrina europea per eccellenza del settore dolciario artigianale in programma alla fiera di Rimini dal 18 al 22 gennaio 2020.

Il contesto dedicato ai professionisti del settore è l'occasione ideale per svelare il nuovo volto dell'azienda, mostrando la connessione tra passato, presente e futuro. I visitatori potranno entrare in contatto diretto con il mondo di Molino Grassi grazie a inediti video emozionali, che mostrano in pochi minuti la storia, il legame con il mondo agricolo, la qualità dei prodotti grazie ad accurati processi di selezione e lavorazione, ma soprattutto l'impegno, la dedizione e la passione della famiglia. Durante la fiera si susseguiranno momenti di presentazione per stampa, influencer e professionisti, incontri e dimostrazioni con gli ambassador di Molino Grassi. Lucio Battisti cantava "Che ne sai tu di un campo di grano?" e la Famiglia Grassi di quel campo conosce ogni spiga, ogni segreto, ogni sfumatura ed è pronta a condividere esperienze, profumi e sapori con chi passerà allo stand

Padiglione 5- stand 76

UN TIPO DAVVERO FORTE.

Un altro grande passo avanti nel campo del bio:
la farina macinata a pietra tipo 1 "Forte".



Nata dalla ricerca Molino Grassi, la "Forte" è ricca di parti cruscali, con vitamine, minerali e fibre ideali per la produzione di alimenti a ridotto indice glicemico. La sua ottima stabilità permette lavorazioni anche con alte idratazioni, con lievitazioni e maturazioni degli impasti da 24 a 72 ore. È ideale per la preparazione di pizze al piatto, pala romana, focacce e pane.

Saremo presenti a Sigep - Rimini 18-22 gennaio 2020 - Pad D5 Stand 076
Biofach Norimberga 12-15 febbraio Pad 4 Stand 621
Gulfood - Dubai (Emirati Arabi Uniti) 16-20 febbraio 2020



BIO, LOGICO.

www.molinograssi.it



Pizzaioli cerca si

A cura della redazione

Sembrerà un paradosso ma in un momento in cui la disoccupazione giovanile in Italia è alle stelle, tante aziende faticano a trovare personale più o meno specializzato. È il caso della professione del pizzaiolo, lavoro che certamente non conosce crisi ma che ad oggi non è in grado soddisfare una crescente domanda sia in Italia che all'estero. La stagione 2019 ha evidenziato questo gap, con alcune località balneari del litorale adriatico in difficoltà nel reperire personale di sala, chef e pizzaioli. L'altra faccia della medaglia è che molto spesso i lavoratori lamentano

condizioni contrattuali sfavorevoli e buste paga leggere rispetto all'impegno e alle ore di lavoro. Un cane che si morde la coda, soprattutto se si tiene conto che per migliorare la propria condizione, molti giovani emigrano all'estero per fare magari lo stesso lavoro che avrebbero potuto fare in Italia. Cristina Mando-
lin è coordinatrice nazionale e referente per la Scuola Italiana Pizzaioli, realtà di formazione per i professionisti della pizza; a lei - forte di una lunga esperienza nell'ambito della ricerca e selezione del personale - abbiamo chiesto una fotografia del settore e del momento.

"Pizzaioli cercasi", l'offerta di personale non riesce a soddisfare la domanda.

Ma quali sono le cause di questa carenza?

Nel settore della ristorazione stiamo assistendo ad una tendenza alquanto insolita. Molte sono le offerte di lavoro, alcune delle quali davvero vantaggiose, ma i potenziali lavoratori sono spesso poco interessati ed in molti casi rifiutano l'ingaggio. Le motivazioni? Diverse. Se parliamo della professione di pizzaiolo c'è da osservare che la fascia più giovane è probabilmente poco attratta da questo lavoro: si preferisce diventare chef, invece di mettere le mani in "pasta". L'offerta formativa degli istituti professionali a tutt'oggi non annovera un percorso completo in ambito pizzeria, e questo ritengo sia un peccato. Fortunatamente negli ultimi anni in qualità di coordinatrice delle attività di formazione per Scuola Italiana Pizzaioli ho incontrato e raccolto le esigenze dei Dirigenti Scolastici di Istituti Alberghieri del Centro-Nord Italia, che ci hanno chiesto di ideare delle giornate di introduzione al mondo pizza con lo scopo di sensibilizzare i ragazzi anche a questo sbocco professionale. Il mestiere del pizzaiolo è impegnativo e faticoso, occupa i fine settimana e le festività, ma pure gli Chef lavorano nei weekend o il giorno Natale e uno su mille diventa "famoso" va a finire in tv!

Quanto conta la formazione per un pizzaiolo?

La formazione è indispensabile, sia per chi desidera approcciarsi al lavoro in maniera seria e consapevole, sia per chi è già "nel giro" da anni e intende migliorare la propria condizione professionale. E sono proprio i pizzaioli con esperienza che devono fare i conti con la recente evoluzione della pizza perché la clientela è cambiata e c'è maggiore consapevolezza su cosa si mangia. Non basta solo fare una pizza, bisogna andare oltre e dimostrarsi competenti e non approssimativi! La formazione serve a questo e dobbiamo ricordare non si finisce mai di imparare.



A chi si affiderebbe per apprendere questa professione?



Il mestiere del pizzaiolo è un lavoro che può dare molte soddisfazioni a patto di rivolgersi a professionisti. Stiamo parlando di un investimento sul futuro e pochi euro in più potrebbero fare la differenza. Il problema per gli aspiranti pizzaioli sorge spesso dopo aver frequentato un corso: a tutt'oggi la professione del pizzaiolo non è regolarizzata da un punto di vista legislativo ed un eventuale sistema di stage/tirocinio post corso è tutt'altro che semplice ed automatico. Questo probabilmente scoraggia sia i giovani che decidono di investire in questa professione, sia gli imprenditori che preferiscono assumere personale già esperto. Comprendo, d'altro canto, il punto di vista degli imprenditori: spesso si trovano di fronte a presunti "professionisti" che avanzano pretese economiche ancor prima di aver dimostrato le proprie capacità, millantando competenze che alla fine si rivelano inesistenti e manifestando carenze tecniche piuttosto evidenti. Come possono pertanto pensare di investire in giovani da formare? Per gli imprenditori del settore manca molto spesso un piano ed una programmazione a lungo termine, perché di fatto spesso si muovono sotto emergenza.

Alcuni veloci consigli per chi si avvicina per la prima volta al lavoro di pizzaiolo

Consiglio di porsi con molta umiltà ed affinare la capacità di ascolto. Vale a dire: dopo aver imparato le basi frequentando un corso, cercate di trovare un insegnante che sia disponibile ad investire su di voi, che vi aiuti, vi corregga, vi supporti. Preparate inoltre un buon curriculum vitae, completo di dati personali (indirizzo, telefono, email) e di lettera motivazionale: poche righe sincere potrebbero fare la differenza. Potrebbe essere un'idea originale promuoversi con video brevi su Facebook ed Instagram. Prendete informazioni sulla realtà che andrete ad incontrare: ormai

quasi tutte le attività ristorative hanno un sito o una pagina Facebook, in fase di colloquio dimostrarsi interessati ed informati nei confronti dell'azienda vi farà guadagnare punti preziosi. La puntualità ed il rispetto degli impegni presi: sembrano aspetti scontati, ma mi sono resa conto che nel mondo della ristorazione ahimè non è così. Infine, in fase di colloquio, non chiedete il compenso ancor prima di esservi presentati e di aver compreso il progetto: questo tipo di atteggiamento scoraggia gli imprenditori da ogni migliore intenzione.

Tre suggerimenti invece per chi già lavora ...

Studiare, aggiornarvi, chiedere consigli ai più esperti. Se l'impasto "scoppia" non è colpa della farina, dell'acqua o dell'impastatrice che non funziona: esistono procedure precise che consentono di realizzare prodotti eccellenti se si osserva un corretto metodo di lavoro. L'umiltà di riconoscere che qualcosa va migliorato non costituisce assolutamente un limite, è piuttosto indice di intelligenza e lungimiranza.

SuperTop

forno pizza elettrico
modulare



TOP of the Pizza POP!



Oem Ali Group S.r.l.

Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN) - T +39 0376 910511 - F +39 0376 920754
info@oemali.com - www.oemali.com



PIADINE E CASSONI,

*il simbolo
della Romagna*

a cura di
Caterina Vianello

È

uno dei
simboli
della
Romagna,
forse
il più
ghiotto,
definendo

uno dei casi più significativi in cui una preparazione gastronomica identifica una zona geografica, il modo di viverne il cibo e perfino il carattere dei suoi abitanti. Parliamo ovviamente della piadina, sfoglia di frumento e strutto, che si fa vero e proprio "piatto" dalla generosità immensa, pronta ad accogliere farciture e accostamenti di ogni sorta.

Il nome, piada, di cui piadina è il diminutivo, deriverebbe da dialettale piàdena "vaso", dal latino medievale plàdena, a sua volta dal greco pláthanon "piatto lungo, teglia" confermando in qualche modo forse l'immagine della piadina come "supporto" gastronomico e contemporaneamente facendo riferimento alla piastra o teglia su cui viene cucinata. In passato, in tutta la Romagna e in particolare nei territori dove era maggiore la diffusione - Forlì, Cesena e Rimini - veniva cucinata esclusivamente su lastre di pietra o sulle teglie di argilla prodotte unicamente nella zona di Montetiffi, piccola località della montagna romagnola e lì, ancora oggi, vengono prodotte le stesse teglie con la stessa argilla.



CON MOLINO MAGRI

Mangiate oggi
e pagate fra
8 giorni

dal film L'Oro di Napoli



molinomagri
LA TUA FARINA DAL 1929



LA FORZA DEL BUONO

ANCORA UNA VOLTA AL



Grazie per la vostra visita
al Sigep 2020!

Lo stand di Molino Magri
è stato animato per l'occasione
da Stefano Miozzo con pinse
e pale **CROCKIZZA** e Marco Quintili
accompagnato dalla sua squadra
con pizza contemporanea
DOPPIAESSE e battilocchio
alla **RISATTA**.



#molinomagri1929
www.molinomagri.com



Preparazione dalle origini antichissime - le prime tracce ufficiali risalgono al 1371, quando la piada viene citata come tributo che la comunità di Modigliana in provincia di Forlì Cesena doveva pagare alla Camera Apostolica, e si ritrova poi anche nel 1572 quando il medico riminese Costanzo Felici parla di "piacente, cresce o piade" come di "pessimo cibo, con tutto che a molti tanto piaccia" - inequivocabilmente umile (nel Medioevo gli abitanti della Romagna cominciarono a utilizzarla con i cereali poveri per non incorrere nella tassazione che subiva il grano) trova solo di recente la sua consacrazione definitiva. Il Novecento, infatti, complice forse anche l'elogio che ne fece Giovanni Pascoli (che pare la apprezzasse molto), che la definì "il pane, anzi il cibo nazionale dei Romagnoli", ne decreta il successo facendola uscire da una dimensione rustica e campagnola e portandola a conquistare locali e pubblico, diventando un prodotto di largo consumo e assurgendo a emblema romagnolo dello street food.

Così, da una preparazione casalinga, ovviamente caratterizzata da una serie di variazioni potenzialmente infinite, ognuna delle quali racconta la storia e le tradizioni di una famiglia, la piadina è diventata dapprima artigianale, consumata in chioschi e bancarelle, poi industriale, allargandosi ad un mercato nazionale e internazionale. Per evitare tuttavia che i numeri industriali possano tradirne le origini, istituzioni e aziende comprese nelle zone delle provincie di Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e Bologna fino al fiume Sillaro, si sono unite nel Consorzio di Tutela e Promozione che il 24 ottobre 2014 è riuscito ad ottenere il riconoscimento di indicazione geografica protetta dall'Unione Europea. Se il riconoscimento tutela il prodotto, pone fine anche alle lunghe dispute sulle sue caratteristiche definendo una volta per tutte le due varianti ufficiali e riconosciute. Esistono quindi due piade: quella "classica" romagnola, compatta, friabile, spessa e larga da 15 a 25 cm; e la "Riminese", morbida, sottile e di diametro maggiore, fino a 30 cm.



SMOKI è l'abbattitore di fuliggine originale leader nel mondo, copiato da molti, mai eguagliato.



Per respirare
un futuro migliore.



Smoki Maxi



Smoki



Smoki Junior



Maxi Grill



Unique in North America
complying with cULus
standards



Our products comply with
CE standards

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE MACCHINE, SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI

- Abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie a legna e carbone.
- Impianti abbattimento odori a secco e ad acqua.
- Aspirazione e cappe per grandi cucine.
- Aspiratori per alte temperature.
- Servizio di video ispezione canne fumarie.
- Vendita ed installazione canne fumarie.



Nessun dubbio invece sugli ingredienti: farina di grano tenero, acqua, grassi (olio d'oliva, olio extravergine d'oliva o strutto), sale. L'impasto viene suddiviso in pani o palline di misure variabili, steso a mano o meccanicamente fino a ottenere dei dischi di sfoglia che vengono cotti su piastra, da entrambi i lati, a temperatura compresa tra i 200 e i 250°C, per un massimo di quattro minuti complessivi. La piadina deve avere color bianco-avorio con macchie caratteristiche ambrate di varie dimensioni e tonalità sui due lati, sapore fragrante e odore caratteristico simile a quello del pane appena sfornato.

Anche se ci si può sbizzarrire con il ripieno, i più tradizionali sono quelli che prevedono salumi della gastronomia romagnola, formaggi, primo fra tutti lo Squacquerone di Romagna DOP, e verdure.

Simile, ma derivato dalla piadina – e la raccomandazione è quella di non confondere i due – è il anche cassone o calzone (in romagnolo carson o casòun). Qui la sfoglia è molto più sottile e prima della cottura viene farcita, ripiegata e chiusa a mezzaluna fissandone bene i bordi. Il nome deriverebbe dal crescione, erba spontanea tradizionalmente utilizzata per il ripieno, oggi meno diffusa e quindi sostituita con erbe, spinaci, bietole e cicoria, mescolati insieme. Il consiglio è quello di assaggiarli entrambi, provando la variante più ricca della piadina e passando poi al “parete vegetariano” richiuso a mezzaluna.





13. – 17.03.2020

Leading the way

Five days that
push your business
forward by years.

INTERNORGA.com

ricette... mondiali!



"gambero rosso"

ingredienti: gambero rosso, stracciatella, Culatello di Zibello, ricotta, confit di limone, arancia, parmigiano e salsa di gambero rosso



autori: Jeremy Viale con Desmurs Fredereric, Amberieu en Bugey (Francia)

1° posto categoria pizza a due - 2019

pizzeria La Nò (montignoso - ms)



"contrasto di mare"

ingredienti: Maionese di polopo, stracciatella di burrata, seppie, gambero, mousse di capasanta, foglie di capperi, corallo e guscio di cozza al nero di seppia, spremuta di olive e agrumi, salmone affumicato e perle di limone



autori: Clara Micheli e Ilenia Bazzacco, da Montignoso (Massa)

2° posto categoria pizza a due - 2019



VERSO IL CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA 2020

In queste pagine ripercorriamo le ultime edizioni del Campionato Mondiale della Pizza con alcune delle pizze - e dei pizzaioli - che hanno caratterizzato questa manifestazione. L'edizione n° 29 della manifestazione più importante richia-

merà al Palaverdi di Parma, dal 21 al 23 aprile centinaia di pizzaioli e chef provenienti da tutto il mondo, quale migliore occasione per prendere ispirazione, o rivedersi, attraverso queste pagine?

"la pizza de core e de panza"

autori: Francesco Bellocchio e Valerio Riccardi



3° posto ex aequo cat. pizza a due - 2019

pizzeria nuova europa (balangero - to)



ingredienti: lardo, zabaione di finocchi e sedano, coniglio alla curcuma, quaglia al timo limonato, ciccioli di cotenna soffiati e Dorati, burrata di bufala, ciliegino pachino bio essiccato, filigrana di arancia e limone

"la genovese di morese"

autori: Vincenzo Mansi e Gaetano Morese



3° posto ex aequo cat. pizza a due - 2019

pizzeria la pizza di vincenzo mansi, salerno



ingredienti: stracchino di Bufala, cipolla ramata di Montoro, pancia di manzo, garretto di manzo, olio E.V.O., pepe, germogli e fiori edibili



pizzeria il grifone, gambettola (fc)



"slow
good"

autori: Paolo Grilli

ingredienti: mozzarella fiordilatte, pinoli, olive taggiasche, valeriana bio, cavolo cappuccino fermentato, formaggio Pecorino di Fossa, emulsion di basilico, pancetta croccante e pepe nero



2° posto categoria pizza in teglia - 2019

pizzeria pizzart, trasacco (l'aquila)



"claudio
2019"

autori: Mario Frassini Pisotta

ingredienti: Parmigiano Reggiano, speck, mozzarella fiordilatte, melanzane e funghi porcini



3° classificato cat. pizzart in teglia - 2019



La pizza è un'arte che nasce dal cuore.



Alta Cucina

LA TUA PIZZA DAL CUORE ITALIANO

La pizza è un'eccellenza che non accetta compromessi.

Per questo, la gamma **Cirio Alta Cucina** mette a tua disposizione il gusto verace del **pomodoro 100% italiano**, dall'elevata qualità, praticità e resa. Scegli tra il sapore intenso di **Cuor di Pomodoro**, la cremosa dolcezza di **Cuor di Pelato** e la fresca corposità di **Polpadoro**, per offrire ai tuoi ospiti una **pizza a regola d'arte**.



cirioaltacucina.it



Il peperone crusco

Accantonate le ideologie esterofile legate ai peperoncini più piccanti al mondo e pensate ad un ingrediente che sia estremamente versatile in cucina: il peperone crusco (in dialetto *zafaran' crusck*), un prodotto tipico di molte zone della Basilicata.

Si tratta di un peperone, rosso, dolce che viene essiccato e, poi, fritto per pochi secondi nell'olio extravergine di oliva: l'escursione termica fa sì che l'ortaggio diventi "crusco", cioè croccante. Il peperone, così cucinato, può essere usato come contorno o come snack, oppure come ingrediente di altri piatti tipici della regione, come ad esempio *il baccalà alla lucana*, *le strascinate (orecchiette) con cime di rapa e peperoni cruschi*, le olive schiacciate alla calabrese o, soprattutto in Calabria, nei soffritti di verdure fresche tipo cime di rapa o scarola. I peperoni cruschi sono tradizionalmente usati in molte zone del potentino e della collina materana, a cavallo tra le due province

e in molti paesi situati nel Parco del Pollino, ma erano assolutamente sconosciuti nella gastronomia tipica strettamente materana fino a una quindicina di anni fa, quando essendo stati tra i primi prodotti lucani a ricevere la denominazione IGP, non vennero sottoposti all'attenzione del grande pubblico meritandosi l'appellativo addirittura di "Oro rosso lucano". Il fiorire di piatti a base di peperone crusco presenti in tutti i ristoranti di Matera e presentati come tipici, non è quindi un fenomeno autentico, ma solo un "appropriamento" di tradizioni altrui. Il territorio materano, infatti, è caratterizzato da paesi isolati tra di loro che sorgono sulla sommità di alte colline, con strade difficili da percorrere e ciò comporta un isolamento culturale che spesso si riflette nella forte diversità dei dialetti che suonano incomprensibili tra loro anche in paesi lontani un tiro di schioppo in linea d'aria. Questa diversità si evidenzia anche nella gastronomia che presenta nomi e piatti tipici molto diversi tra loro anche in paesi vicini pochi chilometri.

CAORLE EXPO

PALAEXPOMAR



Fiera dell'Alto Adriatico

PER
ALBERGHI
RISTORANTI
PUBBLICI ESERCIZI

16-17-18-19
febbraio 2020
10:00 - 18:30
ultimo giorno 10:00 - 17:00

- Coffee & beverages
- Food
- Food equipment
- Indoor & Outdoor contract
- Service
- Software
- Technology & Wellness

IL SALONE DEL
NORD EST ITALIANO
DEDICATO AL MONDO
HO.RE.CA.

FieraAltoAdriatico
Tel. 0421 84269

fieraaltoadriatico.it
fieracaorle@expomar.it





Oggi, però, il peperone crusco può essere considerato una sorta di identità culturale e gastronomica per tutta la Basilicata, almeno quanto lo è il peperoncino piccante per la Calabria. Eppure il peperone non è nato qui.

La tradizione del peperone crusco viene da lontano. Come per tutti i peperoni, giunse in Italia dopo la scoperta delle Americhe, intorno al XVI secolo. Proveniente dalle Americhe (Antille) il '*Capsicum annum*' della famiglia delle Solanacee, è giunto in Europa alla fine del Cinquecento, grazie all'avventura di Cristoforo Colombo.

Si narra che il suo medico di bordo, Chanca di Siviglia, abbia stivato in una delle caravelle un bel pò di peperoni dolci e piccanti, scoprendone presto le virtù mediche, chimiche, nonché gastronomiche. Quando si parla del peperone crusco, si parla di una bontà autentica, sana, naturale, che la mano dell'uomo è riuscita a trattare al meglio. I peperoni cruschi sono riconosciuti come prodotto agroalimentare tradizionale (PAT). Il peperone di Senise, invece, è un ortaggio IGP legato ad alcune zone della Basilicata, ma, anche esso può diventare un peperone



peronecrusco peperonecrusco peperonecrusco

pepe

crusco. Il peperone crusco è un peperone dolce a forma conica, di colore rosso, che viene conservato in un modo molto particolare. Il peperone, per diventare crusco, è infatti sottoposto a uno shock termico: lo si fa friggere per pochi secondi in olio extravergine di oliva, badando bene a non bruciarlo. Appena scolato non sarà ancora croccante ma molle: diventa friabile e croccante come una patatina solo quando si raffredda. Il colore deve essere rosso bordeaux vivo, se assume una sfumatura più violacea è da buttare perchè diventa amaro. Il trucco usato dalle nonne per effettuare questa operazione, che aggiunge, anche, un profumo che non guasta, è il mettere uno spicchio di aglio nell'olio a freddo, quando l'aglio è di un dorato chiaro significa che l'olio ha raggiunto la temperatura ideale per friggere il peperone crusco, a quel punto si può spegnere la fiamma e procedere alla cottura del peperone utilizzando il calore raggiunto al momento. Se una volta freddo il peperone non si sbriciola immediatamente alla pressione, ripetere brevissimamente l'operazione di frittura e poi, volendo, lo si può conservare in freezer.



Vieni a provarlo al Pad D5 stand 108 **Sigep**

Da restare a bocca aperta

Cucina senza sportello ad altissime temperature



l' ELETTRICO

Grazie alla stuttura in mattone refrattario e le resistenze ad impulso modulabile mantiene il calore distribuendolo gradualmente.

Piantato tra febbraio e marzo, viene raccolto all'inizio di agosto quando le bacche si colorano di un intenso rosso porpora. Appesi a finestre e balconi, e intrecciati insieme con ago e filo dal picciolo, i peperoni formano lunghe collane che, con quel colore rosso acceso sembrano quasi lì ad abbellire le case, anziché ad essiccarsi al sole. Il peperone in Basilicata è detto anche 'zafaran', forse perché il colore dei peperoni secchi ridotto in polvere ricorda quello dello zafferano. Si dice, infatti, anche, che qui, come in altre zone del sud, il peperone e il peperoncino abbiano preso proprio il posto dello zafferano perché con poco si insaporiva e colorava il cibo. Ogni vicolo, stradina o terrazzino della Basilicata è adornato dalle lunghe e folcloristiche collane rosse di peperoni, dette anche "serte" che si possono acquistare dai fruttivendoli locali, da inizio autunno in poi, per un prezzo di circa 30 euro al chilo. Fino a pochi anni fa la coltivazione era relegata all'uso domestico ma con la diffusione commerciale è diventata una

buona fonte di reddito per i produttori locali, che ogni anno aumentano la produzione per tentare di adeguarsi alla richiesta. Il prodotto in vendita, infatti, ha una disponibilità limitata, bisogna farne scorta appena esce sul mercato perché ben presto finisce. Oltre alla bontà e alla versatilità in cucina, i peperoni cruschi vantano anche ottime proprietà nutritive.

Sali minerali	Valori nutrizionali	Vitamine
CALCIO 71,6 MG	UMIDITÀ 9,3%	A 0,21 MG
FERRO 3,27 MG	FIBRA 19%	C 48,7MG
SODIO 6,86 MG	PROTEINE 1,4%	B1 0,14 MG
POTASSIO 18,18 MG	GRASSI TOTALE 1,5%	B2 0,10 MG
FOSFORO 64,8 MG	CARBOIDRATI 15%	
ZINCO 1,4 MG	ENERGIA 527,4 KJ (128KAL)	



Quindi, a livello nutritivo, il peperone crusco ha un contenuto della vitamina C del 30% in più rispetto agli altri tipi di peperone, e un contenuto altissimo di vitamine A, E, K e PP.

I peperoni, dunque, oltre ad essere molto gustosi, depurano l'organismo, sono diuretici e hanno proprietà antiossidanti, grazie, appunto, all'alto contenuto di vitamina C e betacarotene utili a prevenire i danni dei radicali liberi. Prevengono, inoltre, le malattie cardiovascolari e rinforzano i vasi sanguigni mentre, la presenza di flavonoidi e di capsaicina, evita l'accumulo di colesterolo cattivo (LDL) nel sangue. Proteggono il cervello: contengono luteolina, una sostanza che è contenuta anche nei finocchi e nel sedano e che sarebbe capace di proteggere le cellule cerebrali rallentandone l'invecchiamento, migliorando così la memoria.



food in sud

Il salone mediterraneo
della ristorazione & dell'accoglienza

26-28 GENNAIO 2020
MARSEILLE CHANOT
FRANCIA

NUOVO !

**Campionato Mondiale della
Pizza 2020: la selezione fa
tappa a Marsiglia!**



SELECTIONS
MARSEILLE

**La tua tessera d'ingresso gratuita
sul www.foodinsud.com
con il codice **FVIP20****



foodinsud.com
[#FoodinSud](https://twitter.com/FoodinSud)



Prodotto nell'altopiano da cui prende il nome, il formaggio Asiago è un'eccellenza la cui origine si perde nella notte dei tempi. Fin dall'anno Mille infatti si produceva questo gustoso formaggio, preparato inizialmente con il latte di pecora e secoli dopo sostituito con quello di mucca. Attualmente la zona di produzione di questo latticino è compresa tra il Trentino Alto Adige e il Veneto nord occidentale, tra le province di Vicenza, Padova, Trento e Treviso. Il suo gusto morbido e dolce è ampiamente apprezzato in Italia e proprio queste sue caratteristiche di sapidità lo rendono ideale per i mercati internazionali. Il formaggio Asiago, prodotto con latte di aziende agricole e trasformato interamente al di sopra dei 600 metri, può fregiarsi della menzione aggiuntiva "Prodotto della Montagna". Solo il formaggio Asiago prodotto e trasformato in questa zona è autentico formaggio Asiago DOP.

Il formaggio Asiago DOP, un'eccellenza millenaria

di Patrizio Carrer

Tipologie di Asiago

L'Asiago DOP è un formaggio a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte vaccino in due tipologie: quello Fresco e quello Stagionato. Il primo è fatto con latte intero ha un sapore più dolce e delicato, la forma tagliata presenta un colore bianco o al massimo paglierino. L'occhiatura è marcata ed irregolare e al tatto è morbido ed elastico, i profumi richiamano allo yogurt e al burro e il sapore è delicato. Molto versatile in cucina, si può utilizzare per primi piatti al forno (lasagne o cannelloni) ma anche zuppe e piatti innovativi. La consistenza e la sua componente grassa rendono il formaggio **Asiago Fresco** ideale anche per le pizze, poiché la sapidità non è eccessiva e il formaggio in cottura non tende ad imbrunire.

L'**Asiago DOP Stagionato** o d'allevio, cioè con una stagionatura di almeno 60 giorni dall'ultimo giorno del mese di produzione, è fatto con latte parzialmente scremato ed ha un gusto saporito e deciso, è disponibile in tre stagionature: **Mezzano (4 - 6 mesi di stagionatura)** **Vecchio (10 - 15 mesi)** e **Stravecchio (oltre i 15 mesi)**. La forma tagliata presenta un colore giallo paglierino e l'occhiatura è piccola o di media grandezza, la struttura è compatta ma più avanzata è la stagionatura più questa si rassoda. All'olfatto ricorda la pasta di pane o di pizza, le mandorle o le nocciole e il sapore più aumenta la stagionatura più tende al piccante. L'uso in cucina è per lo più come grattugiato oppure d'estate aggiunto a preparazioni fresche.



La ricetta dello **chef Alessio Longhini** (Ristorante Stube Gourmet - Hotel Europa Residence Asiago, Vicenza) realizzata con il formaggio Asiago DOP stagionato Mezzano

Risotto all'alloro mantecato all'Asiago DOP Stagionato Mezzano, petto d'anatra affumicato, purea di bacche di sambuco, pepe lungo

ingredienti

- ≈ Riso carnaroli 320 gr
- ≈ Brodo di pollo o vegetale non salato 2 L
- ≈ Vino bianco secco qb
- ≈ Burro all'alloro 50 gr
- ≈ Petto anatra femmina 1 pz
- ≈ Purea di bacche di sambuco 80 gr
- ≈ Burro 20 gr
- ≈ Sale Qb
- ≈ Asiago DOP Stagionato Mezzano 60 gr
- ≈ Pepe lungo 2 pz

preparazione

Pulite il petto d'anatra. Incidete la parte della pelle formando dei rombi. In una padella antiaderente con del burro chiarificato, tostate il petto d'anatra dalla parte della pelle. Togliete il petto dalla padella appena sarà ben dorato e mettetelo in un contenitore coperto di pellicola. Affumicate con della segatura di faggio.



Tostate il riso in una pentola con del sale Maldon. Quindi sfumate con il vino bianco. Lasciate evaporare e iniziate la cottura con il brodo aggiungendolo poco alla volta. Cuocete per circa 12 minuti. Togliete dal fuoco e iniziate con la mantecatura aggiungendo il burro all'alloro, il burro e l'Asiago DOP Stagionato Mezzano. Regolate la fluidità e il gusto.

Disponete nei piatti il riso. Adagiate sopra delle fettine di petto d'anatra, delle gocce di purea di bacche di sambuco e terminate con una grattata di pepe lungo.



Consorzio di tutela

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP rappresenta 45 aziende che producono 21mila tonnellate di questo formaggio. Attivo dal 1979, il Consorzio Tutela del Formaggio Asiago DOP ha esportato questo formaggio prima al di fuori dei confini regionali e poi in tutto il mondo, attualmente infatti il formaggio Asiago è presente in più di 50 paesi con grandi prospettive di crescita in mercati come il Giappone, la Cina e il Messico. Sul fronte della tutela, il Consorzio lavora proattivamente per garantire attraverso la registrazione del marchio "Asiago DOP" le qualità di questo formaggio, opponendosi fermamente ad ogni tentativo di imitazione.

Zuppa di Asiago DOP Stagionato

ingredienti

(per due persone)



- ≈ Asiago DOP Stagionato 200 gr
- ≈ Scalogno 20 gr
- ≈ Sedano 20 gr
- ≈ Brodo di carne q.b
- ≈ Timo, maggiorana e rosmarino
- ≈ Olio extra vergine d'oliva
- ≈ Sale q.b

preparazione

Preparate il brodo di carne di manzo e/o gallina. Fatelo sgrassare per affioramento. Tostate le verdure in poco olio extravergine d'oliva. Unite gli odori e aggiungere l'Asiago DOP Stagionato tagliato a pezzetti e il brodo quanto basta. Frullate il tutto e passatelo alla chinoise o in un colino di trama fitta. Scaldate e servite.





Forni Valoriani,
da oltre 100 anni
al vostro servizio

Fornace dal 1890



Refrattari Valoriani Srl

Via Caselli alla Fornace, 213 - 50066 Reggello (FI) - Italy

Tel. +39.055.868.069 - export@valoriani.it

www.valoriani.it



I benefici dell'Asiago DOP

Sinonimo di naturalità e prezioso contributo alla salute, grazie alla presenza di peptidi bioattivi, apprezzati alleati nella difesa contro i radicali ossidativi, Asiago DOP può considerarsi un alimento "nutraceutico naturale" ed è in grado di contribuire ad abbassare la pressione sanguigna nei soggetti ipertesi. Un beneficio che, nell'Asiago DOP Prodotto della Montagna, con la presenza di piccole quantità di CLA (i coniugati dell'acido linoleico), che aumentano in proporzione direttamente correlata all'altitudine di produzione, riduce i tessuti adiposi di riserva in soggetti sani in moderato sovrappeso.

Nell'Asiago Stagionato Il contenuto di lattosio è pressoché nullo: ciò è vero già a partire dallo stagionato più "giovane", l'Asiago Mezzano, che richiede un periodo di stagionatura tra i 4 e i 6 mesi. È proprio durante questo processo che il lattosio tende a degradarsi, scindendosi naturalmente nei due zuccheri che lo compongono, glucosio e galattosio. Il livello di lattosio all'interno dell'Asiago DOP Stagionato - mezzano, vecchio e stravecchio - è dunque di 0,01 grammi per ogni 100 grammi di prodotto. Lo stesso Asiago DOP Fresco ha un livello di lattosio molto basso: solo 0,06 grammi per 100 di prodotto. Particolarmente indicati per gli intolleranti al lattosio sono l'Asiago Vecchio, con stagionatura di 10-15 mesi, e l'Asiago Stravecchio, la cui stagionatura supera i 15 mesi.

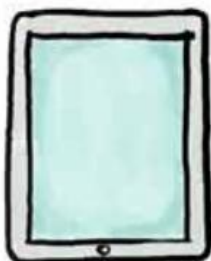


LA APP UFFICIALE

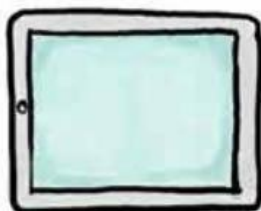
DELLA RIVISTA

pizza e pasta italiana

1
sfoglia
la rivista
in modalità
singola pagina



2
scopri
i contenuti
multimediali
dedicati



3
what's
next
?

Altre grandi novità
sono in arrivo!
Tieni controllata
la app per
rimanere aggiornato!



La App ufficiale della rivista propone un modo evoluto di interagire con i contenuti accedendo dove consentito, **attraverso una semplice rotazione**, a contenuti multimediali sempre nuovi come video, gallery, schede tecniche e molto altro ancora...

Scoprite il mondo che sta dietro, o meglio, a lato della rivista!





La produzione olearia

di Virgilio Pronzati

*in Italia nella
campagna
2019-2020*



Dopo la scorsa campagna olearia considerata una delle peggiori in assoluto (solo 175 mila tonnellate), la prossima 2019-2020 sarà decisamente meglio con una produzione prevista che si aggirerà su poco più di

330.000 tonnellate d'olio di oliva. Quest'anno le condizioni climatiche favorevoli hanno limitato gli attacchi della mosca olearia facendo presagire una produzione olearia di buona quantità e qualità.

I N T E R N A T I O N A L
PIZZA||EXPO®



4 DAYS
500+ EXHIBITORS
80+ SEMINARS
DEMOS &
WORKSHOPS

**WORLD'S
LARGEST PIZZA
SHOW!**

31
MARCH

02
APRIL

2020

**LAS VEGAS
CONVENTION
CENTER**
PIZZAEXPO.COM

Da quanto diramato da Cia, Italia Olivicola e Aifo, le stime danno in testa le regioni del sud, in particolare la Puglia con +175% che pro-durrà il 60% dell'olio extravergine nazionale.

Altre regioni meridionali con buone stime produttive-qualitative la Calabria con più 116%, seguita da Sicilia con +38%, Basilicata con +340% (quasi 4 volte di più), Sardegna con +183%, Campania con +52% e Molise con +40%.

Non uniforme la situazione del Centro Italia: bene l'Abruzzo con +52% e Marche con +63%. Al contrario, il Lazio con -19%, la To-scana con -20%, l'Umbria con -28% e l'Emilia-Romagna con -50%.

Ma la parte più negativa, è rappresentata dalle regioni Settentrionali. Liguria a -43%, Lombardia e Veneto a -63%. Tenuto conto che l'olio italiano a disposizione è molto limitato se non esiguo, e il tempo che l'olio nuovo giunga sul mercato, ci sarà un aumento del prezzo dell'olio sul 5-6%. Ovviamente, il maggior aumento del prezzo riguarderà l'Extravergine DOP e IGP.

Premesso che la produzione mondiale della prossima campagna olearia 2019-2020 è stimata con un aumento del 2-3%, l'Italia, mantiene il secondo posto dopo la Spagna. La nazione iberica, da sempre la maggiore produttrice mondiale di olio d'oliva, quest'anno "dovrebbe" produrre 1,35 milioni di tonnellate di olio d'oliva, ossia meno rispetto ai 1,77 milioni di tonnellate dell'anno precedente.

La Grecia secondo le stime, raggiungerebbe il terzo posto mondiale con 300 mila tonnellate di olio di oliva. Una crescita di 115 mila tonnellate, rispetto alle 185 mila tonnellate della precedente campagna olearia.

+QUALITA' -SPRECO



**ACQUISTA
SEMPRE CON
SCONTI DA
-15% A -25%
SU WWW.SPRAYLEGGERO.IT**



2 // 3 // 4 // 5
FEBBRAIO
2020

TRENTINO



graphics | TheStudio / ph | Damiano Verdiani

RIVA DEL GARDA FIERECONGRESSI LANCIA

IL NUOVO **MARCHIO** DELL'ACCOGLIENZA

EXPO RIVA HOTEL DIVENTA **HOSPITALITY**

La 44° edizione della più completa fiera italiana dedicata all'ospitalità e alla ristorazione vi aspetta a Riva del Garda. Contract&Wellness, Beverage, Food&Equipment, Renovation&Tech: una panoramica di tendenze e innovazioni per i professionisti del mondo Ho.Re.Ca.



f i y in
@hospitalityriva

hosp-itality.it
#HOSPITALITYRIVA

RIVA DEL GARDA I TN
QUARTIERE FIERISTICO



Ti Aspettiamo!

Concorso Enologico Internazionale

15^a

Edizione

Il Concorso

Lombardia dei vini alla ribalta. Da ben quindici anni Bergamo e provincia ospitano il Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme", la più importante manifestazione con vini derivati da Merlot e Cabernet. Evento di consolidato successo organizzato dal Consorzio Tutela Valcalepio e Vignaioli Bergamaschi. L'unico che valorizza e promuove tutti i vini da taglio bordeaux prodotti nel mondo. Vitigni bordeaux che rispettivamente, danno origine ai famosi Château del Pomerol e del Medoc. Non solo. Gli stessi vitigni siglano i vini tra i più complessi e blasonati dei Paesi vitivinicoli più importanti. Appurato il loro livello "intelligente" e qualitativo, sono oggi i vitigni più diffusi nel nostro pianeta.

Lo conferma l'autorevole professor Kym Anderson, Executive Director del Wine + Research Centre dell'University of Adelaide. Da suoi continui studi sulla viticoltura mondiale, emergono interessanti dati. La classifica dei vitigni più coltivati vede il Cabernet Sauvignon al primo posto con 290 mila ettari seguito dal Merlot con 270 mila. L'Airen che era al vertice per diffusione, retrocede al terzo posto. Seguono distanziati Tempranillo, Chardonnay e Syrah, tutti in continua crescita. I vitigni a bacca nera o rossa italiani che entrano nei primi 20 al mondo, sono il Sangiovese al nono posto, seguito da Montepulciano e Barbera rispettivamente al 15° e 19° posto.

Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme





Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Mantenimento ad alto
rendimento e durata

SITTAS

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com

— Cercasi Distributore —

Il Medagliere

Quest'anno l'atteso evento, svoltosi dal 17 al 19 ottobre, ha visto in lizza ben 256 vini prodotti da trenta Paesi del mondo, giudicati scrupolosamente da ottantuno giurati, suddivisi in tecnici e giornalisti, provenienti da trenta nazioni. La degustazione dei vini in concorso è stata fatta in un ampio e funzionale padiglione della Fiera di Treviglio, dove i giudici suddivisi in sette commissioni, hanno avuto l'onore e l'onere di segnalare i vini meritevoli di medaglia d'oro. Inoltre, a confermare il valore e l'internazionalità del Concorso, è che il 60% dei vini iscritti alla competizione era di Paesi esteri e, come da regolamento OIV, il 51% dei giudici chiamati ad esprimere la valutazione erano tecnici e stranieri.

Una vetrina internazionale dove spiccano vini di ogni nazione prodotti con i due vitigni più diffusi sul nostro pianeta. Qualità e sorprese nell'assegnazione delle medaglie. Dopo alcuni anni di pausa, è tornata la Gran medaglia d'oro. Ad aggiudicarsela meritatamente, un Cabernet Sauvignon Rosè Auslese 2018 austriaco prodotto da Weinbau Gangl nel Burgenland che ha ottenuto ben 93,60 punti dalla giuria tecnica (e addirittura 99,30 dalla stampa). Le 78 medaglie d'oro assegnate sono andate ai vini di 19 diverse nazioni. Al primo posto, il nostro Paese con un bottino di 26 medaglie. A seguire la Serbia (che ha partecipato in maniera consistente al concorso) con 13 medaglie, l'Argentina con 4 medaglie, l'Australia, la Romania, la Croazia, Israele e la Nord Macedonia con 3 medaglie), il Canada, la Germania, la Francia, la Turchia, Malta e la Slovenia con 2 medaglie), la Spagna, la Slovacchia, il Sud Africa, la Moldavia e il Perù con 1 medaglia.

Per l'Italia, 16 alla Lombardia (di cui 10 della provincia di Bergamo). 4 al Veneto, 2 alla Sicilia, 1 a Calabria, Puglia, Toscana e Trentino.

dei campioni in concorso. A un vino italiano il Premio Speciale Incroci, novità di questa edizione. Le annate dei vini vincitori spaziavano dal 2012 al 2018.

I 27 Paesi partecipanti

Argentina, Australia, Austria, Bosnia e Herzegovina, Brasile, Canada, Croazia, Francia, Germania, Israele, Italia, Malta, Montenegro, Perù, Portogallo, Repubblica Ceca, Repubblica Moldava, Repubblica Nord di Macedonia, Romania, Serbia, Slovakia, Slovenia, Spagna, Stati Uniti, Sud Africa, Turchia e Ungheria.

Giudizi sulla qualità dei vini

Quest'anno il giudizio sulla qualità dei vini è stato quasi unanime. I ventuno premi della stampa che sono assegnati da una giuria di giornalisti in numero di uno per nazione posto il superamento della soglia degli 85 punti, in questo caso ampiamente superati, che testimonia l'alto livello

I 30 Paesi degli 81 commissari (44 stranieri, 37 italiani) delle sette commissioni Argentina, Bulgaria, Canada, Colombia, Croazia, Francia, Germania, Israele, India, Inghilterra, Italia, Malta, Montenegro, Perù, Polonia, Regno Unito, Repubblica Ceca, Repubblica Moldava, Repubblica Nord di Macedonia, Romania, Russia, Serbia, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Sud Africa, Sud Corea, Svizzera, Turchia, Ungheria e USA.





KUMA FORNI

La fabbrica dei forni rotanti per pizza
Legna, Gas, Elettrici



Cottura uniforme delle pizze **GARANTITA!**



Disponibili in diversi
colori e materiali

Piano di cottura a temperatura costante
grazie alle resistenze indipendenti
Riduzione dei costi di gestione



www.kumaforni.com



+39 045 8753264



info@kumaforni.it



[facebook/kumaforni](https://facebook.com/kumaforni)

Via Monte Corno, 11 - 37057 S.G. Lupatoto (Vr)

Punteggi per l'attribuzione delle medaglie

Gran medaglia d'oro: per punteggi di almeno 92/100
Medaglia d'oro: per punteggi di almeno 85/100
Medaglia d'argento: per punteggi di almeno 82/100
Il numero delle medaglie è subordinato al non superamento del 30% dei partecipanti.

Il Premio della stampa

Le 21 menzioni del Premio della Stampa sono state attribuite da commissioni di giornalisti. Le menzioni sono ex-aequo e sono state attribuite una per nazione al vino con il punteggio più alto in quella nazione e comunque superiore a 85/100. La quantità minima di vino in concorso è di 1.000 bottiglie.

Il Premio Speciale Incroci

Due i Premi Incroci assegnati: il Terre del Colleoni Incrocio Terzi n°1 2017 della Cantina Sociale Bergamasca e il Malé Karpaty, Modra hon Noviny Neronet 2017 dell'azienda Slovacca Fedor Malik a Syn.

Organizzazione, visite e ospitalità

Ottimale l'intera organizzazione del Concorso, lo stesso per l'annuale convegno tecnico, le visite alla Centrale Idroelettrica Taccani di Trezzo sull'Adda, un piccolo gioiello dell'architettura liberty aperto per l'occasione da Enel per i giudici di Emozioni dal Mondo e alla Same Deutz-Fahr di Treviglio che, nell'occasione ha aperto le porte del suo museo e del suo archivio storico per mostrare ai giudici un altro tesoro del territorio orobico. Di grande fascino e raffinatezza, la serata di gala che per il 2019 è stata ospitata all'interno dell'Accademia Carrara di Bergamo.

All'interno delle sale, aperte in esclusiva per gli ospiti di Emozioni dal Mondo, è allestita la mostra Arte di Moda organizzata da Be-Stile che raccoglie nelle sale della Pinacoteca bergamasca 35 creazioni del geniale architetto Vittorio Accornero, illustratore che, grazie alla sua collaborazione con la maison di moda Gucci, ha rivoluzionato il mondo del foulard di moda. Buffet ricco di ghiottonerie abbinato agli ottimi vini bergamaschi, siglato dalla tradizionale torta. Comoda e funzionale l'ospitalità offerta dall'Hotel Palace e, per gentilezza e professionalità, un plauso alle signore Suzana Zivic e Sara Cantoni.

A sottolineare il meritato successo di questa quindicesima edizione del Concorso Enologico Internazionale

"Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" il commento dell'enologo Sergio Cantoni, ideatore e direttore del Concorso: "Un risultato sorprendente e inaspettato. Questa Gran Medaglia d'Oro ci fa capire come davvero il nostro concorso sia negli anni diventato sempre più internazionale non solo da punto di vista dei vini proposti ma anche, cosa ancora più dal nostro punto di vista, dei palati giudicanti. Chi fino a qualche fa avrebbe mai pensato che a vincere un concorso dedicato ai vini merlot e cabernet potesse essere un vino rosa e dolce? Io no! Ma i nostri giurati non smettono mai di sorprenderci. Con 81 giudici e 256 campioni in gara, Emozioni dal Mondo si conferma ancora una volta Il Concorso con il maggior rapporto tra numero di giudici e numero di campioni giudicati. Un primato, questo, rivendicato sempre con orgoglio dagli organizzatori".

In chiusura Emozioni dal Mondo si è spostato negli spazi della Fiera di Bergamo, dove il banco d'assaggio dei vini vincitori, è stato aperto al pubblico in concomitanza con FORME.





40th

Ospitalità Italia

2020

complesso fieristico di Carrara

dall'1 al 4 marzo

dalle 9:30 alle 18:30

Dall'1 al 4 marzo 2020 a Carrara Fiere, TIRRENO C.T. festeggia quest'anno la 40esima edizione. La fiera dedicata alle ultime novità nel settore delle forniture per alberghi, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie e in generale strutture ricettive, è da sempre il punto di riferimento del settore dell'accoglienza e della ristorazione. Grandi marchi del food&beverage italiano ed estero che si rinnovano di anno in anno proponendo non solo la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento. Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la tavola, bar, gelateria e pasticceria fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno. A completare l'offerta espositiva c'è Balnearia, il salone professionale dell'outdoor design, benessere e attrezzature balneari, giunta alla sua ventunesima edizione.



Attrezzature e forniture per: Alberghi, Ristoranti, Gelaterie, Pasticcerie, Panifici, Pizzerie, Arredamento Contract

In contemporanea con:



Organizzato da:



Tirreno C.T.

Tirreno Trade
s.r.l.
Organizzazione fiere

Tel 0585.791770 | Fax 0585.791781
www.tirrenotrade.it | info@tirrenotrade.it

La grappa

UN DISTILLATO SEMPRE DI MODA

CONOSCIAMOLO PER FARE UN USO INTELLIGENTE E GODIBILE

a cura di Giampiero Rorato

Le generazioni più giovani non hanno molta dimestichezza con la grappa (anche perché il mondo d'oggi è sommerso da una miriade di bevande, non sempre sane) e questa scarsa dimestichezza va bene, perché la grappa non è per i giovani, ma è un distillato - non è un liquore - che ha comunque molti pregi e molti impieghi.

Innanzitutto ricordiamo che la grappa è un'acquavite, ottenuta dalla distillazione delle vinacce (le bucce dei chicchi d'uva, dopo aver prodotto il vino, quindi, in teoria, uno scarto nella produzione del vino) e il nome "grappa" appartiene esclusivamente al distillato di vinacce prodotto in Italia.



In tutto il resto del mondo (con una eccezione per il Canton Ticino) il distillato di vinacce si chiama acquavite d'uva e non può chiamarsi grappa.

Con un linguaggio abbastanza semplice, diciamo che per produrre la grappa, le vinacce devono prima fermentare (per poter poi trasformare lo zucchero in alcol) e poi essere introdotte nell'impianto di distillazione. Una volta ottenuta per raffreddamento l'acquavite, ad essa - che può avere una gradazione sugli 80 gradi (80 per cento di alcol) - si aggiunge acqua demineralizzata per portare il prodotto ottenuto alla gradazione alcolica voluta.

In genere le grappe hanno un contenuto alcolico (gradazione alcolica) che varia fra il 40 e il 60 per cento (tra i 40 e i 60 gradi alcolici).

pizzAway®

IL MODO PIÙ
COMODO
DI **PORTARE**
LA PIZZA

SAREMO
PRESENTI A

Sigep



FACILE DA USARE



Provala anche tu... telefona al **0832.931184**
oppure E mail: **info@newplast.eu**

È MODELLO E MARCHIO REGISTRATO DI



73043 Copertino (LE) Italy
Zona Industriale
tel. +39 0832 931184
fax +39 0832 935458
www.newplast.eu



Abbiamo scritto prima che la grappa non è un liquore, infatti

viene definito liquore una soluzione composta da alcol, zucchero e acqua, aromatizzata con estratti di origine vegetale, mentre la grappa è solo il distillato delle vinacce d'uva fermentate.

Fin dopo la metà del secolo scorso, la grappa era una bevanda alcolica molto diffusa e numerose famiglie di contadini la producevano in casa, o, meglio, in qualche angolo nascosto in mezzo alla campagna, per non incappare nella vigilanza di apposite guardie che avrebbe pesantemente multato i distillatori abusivi (abusivi perché non autorizzati a produrla e chi era autorizzato doveva pagare delle tasse non da poco).

L'abusivismo in passato era molto diffuso perché la grappa era un alimento vero e proprio; in campagna aiutava i contadini a restare svegli e a lavorare nei campi anche in pieno inverno.

C'era comunque chi non la produceva in modo corretto (eliminando testa e coda, cioè la prima e l'ultima parte del processo distillatorio) e diventava perciò molto pericolosa, perché il primo e ultimo liquido distillato, contengono metanolo, tossico e negli anni 70 molti ha fatto numerose vittime.

Oggi la grappa è un prodotto sicuro, regolato da precisi disciplinari e da leggi molto severe ed è anche grazie alla scomparsa delle distillerie abusive campestri e alla seria professionalità dei mastri grappari che questo distillato italiano sta conoscendo una nuova primavera ed è molto richiesto anche all'estero, anche perché è di gran lunga migliorato in eleganza e gentilezza rispetto al passato.

Oltre che essere degustata da sola - in questo caso è consigliata solo a corpi robusti, quindi a persone adulte - come digestivo dopo un pranzo o una cena (il calore che produce l'alcol aiuta l'azione digestiva), essendo aromatica, profumata e non avendo nulla da invidiare agli altri grandi distillati può entrare nella correzione del caffè e in numerosi cocktail.

La grappa può diventare un ingrediente prezioso con cui insaporire in maniera inaspettata molte ricette dolci, salate e agrodolci. Può entrare nella confezione di dolci tradizionali, quindi crostate, ciambelle, biscotti, frittelle e dolci moderni dove la grappa sostituisce egregiamente il Vinsanto, il Marsala, il Porto e vini simili. In cucina la grappa ha un potenziale ancora poco sviluppato che spesso paga per essere

considerata un superalcolico, soprattutto un distillato da usare come digestivo e guardata con una certa diffidenza anche per una gradazione alcolica particolarmente elevata. Noi ci permettiamo di ricordare che numerosi cuochi e pasticceri ne fanno un uso regolare e intelligente abbinandola con il cioccolato, con i formaggi erborinati, con diversi tipi di creme e potremmo continuare. Basta un po' di fantasia, una certa capacità operativa e con la grappa si possono aromatizzare piatti e dolci con grande soddisfazione di chi li consuma.





E' da oltre mezzo secolo che i forni M.A.M. rappresentano la tradizione e la dedizione al lavoro di Modena e dei suoi cittadini.

La valorizzazione delle proprie origini e della propria storia non ha però ostacolato la costante ricerca di sviluppo ed innovazione, arrivando così alla realizzazioni di forni combinati a legna e a gas, fino all'accrescimento qualitativo dato dai forni rotanti.

Quest'ultimo infatti ha portato, dalla nostra realtà aziendale a quelle di chi ha scelto di darci fiducia, un cambiamento fondante sia per la cottura della pizza tipicamente napoletana che per il suo risultato finale.



M.A.M. FORNI

È innanzitutto una
famiglia modenese
e, si sa, a Modena
la cucina viene
presa molto
seriamente

Via Cecco Angiolieri, 28-34, 41123 Modena (IT)

Tel. +39 059 330219

E-Mail: mam@mamforni.it - Web: www.mamforni.it

il gusto delle spezie

Scopriamo assieme quest'anno la storia, il valore e il consumo delle spezie che hanno caratterizzato fin da prima dell'anno Mille le cucine aristocratiche italiane e poi europee, ancor oggi presenti in numerosi piatti delle tradizioni regionali italiane

01

di Giampiero Rorato

CREDITS

le immagini di questo articolo
sono del Pastificio Secondi, Roma



L'antica civiltà romana amava molto le spezie e le faceva arrivare dall'India e dall'Estremo Oriente, in particolare il pepe che rappresentava circa l'80 per cento delle spezie che arrivavano a Roma. Le altre erano il costus, il laser, il silphium e altre minori che appaiono nelle ricette di Apicio, il più famoso buongustaio romano vissuto nel I° sec. dopo Cristo, ricette riscritte da un esperto di cucina nel IV° secolo.

Poi arriva Venezia che già prima del Mille acquista spezie nel porto di Alessandria d'Egitto, lì arrivate dopo un lungo viaggio per mare e per terra, con passaggi dall'una all'altra carovana, dall'uno all'altro mercante arabo, con continuo aumento dei prezzi, perché tutti dovevano guadagnare. E Venezia scopre subito il valore delle spezie, merce rarissima e molto costosa, desiderata da re, principi, nobili e ricchi di tutta Europa ed oltre che ad Alessandria le navi veneziane vanno ad acquistare spezie ed altre merci anche a Costantinopoli, a Beirut e in altri porti del Mediterraneo orientale e del Mar Nero, in particolare a Trebisonda.

Da Venezia le spezie poi si irradiavano in tutta Europa ed erano chiodi di garofano, noce moscata, macis, galanga, malaguetta, cannella e zenzero.

Ma perché a Venezia e non già allora nelle altre città marinare: Genova, Pisa, Amalfi?

Fin da prima dell'anno Mille, quindi dall'IX e X secolo, Venezia, città di mare, nelle cui isole spesso coperte dalle maree non nasceva nulla, gli abitanti dovevano acquistare tutto barattandolo con il sale che era l'unico prodotto delle isole, oltre al pesce, per cui i magistrati locali decisero di costruire delle navi per andare attorno al Mediterraneo per acquistare le tante cose buone che si producevano, come cereali, olio d'oliva, vino e altro ancora e così scoprirono nei porti del Vicino Oriente il commercio delle spezie orientali. In verità erano poche le navi che riuscivano a scendere da Venezia lungo l'Adriatico e raggiungere i porti del Mediterraneo orientale, perché erano spesso attaccate dai pirati narentani che si rifugiavano nelle isole lungo la Dalmazia e quando le assalivano i marinai veneziani venivano o uccisi o fatti schiavi.

Per liberare le navi da questi nemici, il doge Pietro Orseolo II, nell'anno Mille, allestì una flotta e scese in forze a combattere i pirati e li sconfisse, acquistando oltre al titolo di Dux Venetorum, doge dei veneti, anche quello di Signore dell'Adriatico e da quella vittoria nacque la tradizione viva tutt'ora della

IL GUSTO DELLE SPEZIE

cerimonia dello Sposalizio del Mare che si celebra nella "festa della Sensa", cioè Festa dell'Ascensione, 40 giorni dopo Pasqua.

Quindi, a differenza delle altre città marinare, Venezia costruisce di continuo navi in quello che poi diventerà l'Arsenale, che colpì anche Dante Alighieri che lo visitò e le manda a commerciare fino alle foci del Volga, a Trebisonda, a Costantinopoli, Beirut, Alessandria d'Egitto, nel Nord Africa, nel Sud della Spagna e oltre Gibilterra fino in Portogallo, Fiandra (Olanda) e Inghilterra.

Venezia diventa dopo il Mille la capitale europea del commercio delle spezie. Da ogni parte d'Europa i mercanti accorrevano a Venezia per via terra o via mare per vendere i propri prodotti e, in cambio, acquistare spezie, con enormi guadagni per i veneziani. Il capitello di una delle colonne a piano terra del Palazzo Ducale è adorno di testine molto ben modellate che mostrano le foggie di alcuni popoli che commerciavano con Venezia. Ci sono bizantini, greci, ungheresi, tartari, turchi, egiziani, persiani e altri popoli orientali dai quali acquistava o vendeva garofano, cannella, pepe, cassia, zenzero, indaco, ambra, zolfo, benzoino, noce moscata, avorio, incenso, mirra, canfora, cardamomo e, dal XIII secolo, anche zucchero.



Ma c'è un'altra domanda che sorge spontanea: perché tutto questo amore per le spezie?

L'influenza araba è stata determinante. Gli Arabi giunsero in Sicilia nell'827 e vi introdussero la loro cucina molto speziata che subito piacque alla nobiltà e ai ricchi del Meridione d'Italia e, grazie a commerci interni, le spezie introdotte in cucina dagli Arabi, arrivarono fino nel Nord Italia. Dopo gli Arabi in Sicilia arrivarono i Normanni nel 1061 e l'incontro delle due cucine - araba e normanna - diede vita a una nuova cucina codificata in due ricettari caratterizzati dalla presenza delle spezie. Con la morte di Costanza d'Altavilla nel 1198, ultima discendente dei Normanni, il potere passò al grande imperatore di Germania Federico II, uno degli uomini

più colti e sapienti del suo tempo che fissò la sua sede a Palermo, pur girando di continuo nel suo regno, specialmente in Puglia. Federico II si interessò anche di cucina e, su sua richiesta vennero compilati in latino dei libri di cucina, fra cui il *Liber de coquina*, considerato la base di tutti i ricettari apparsi subito dopo a Napoli, a Firenze, a Venezia.

E quei ricettari, abbondanti di spezie, influenzarono tutte le cucine dei nobili e dei ricchi italiani per diversi secoli, favorendo il lavoro dei mercanti veneziani e poi anche delle altre repubbliche marinare, per cui le spezie sono entrate di prepotenza nella cucina italiana, specialmente nelle cucine di città, poi, lentamente, anche nelle campagne, dalle case dei proprietari terrieri fino a quelle della piccola borghesia.

Ma come venivano usate e come lo sono oggi le spezie? È quello che conosceremo nei prossimi mesi.



CUPPONE 1963

I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA

Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.

Diffidate dalle imitazioni.

Forni e attrezzature per pizzerie

www.cuppone.com





I consumi fuori casa degli italiani

Abitudini, novità e tendenze del 2019

La fine dell'anno è il momento dei bilanci: un'occasione per capire quali sono stati i punti di forza della propria offerta e che cosa invece è stato più debole. Molto spesso un quadro completo del lavoro di un anno diventa l'opportunità per correggersi e adottare nuove strategie per migliorarsi e incrementare le entrate. Certo, la crisi dei consumi negli ultimi anni ha colpito anche il settore della ristorazione e chi più e chi meno ha dovuto rimodulare la propria proposta ma nonostante tutto, i consumi fuori casa continuano a tenere, anche se sono cambiate le abitudini dei clienti.

a cura della redazione



#EXPRESSYOURSELF

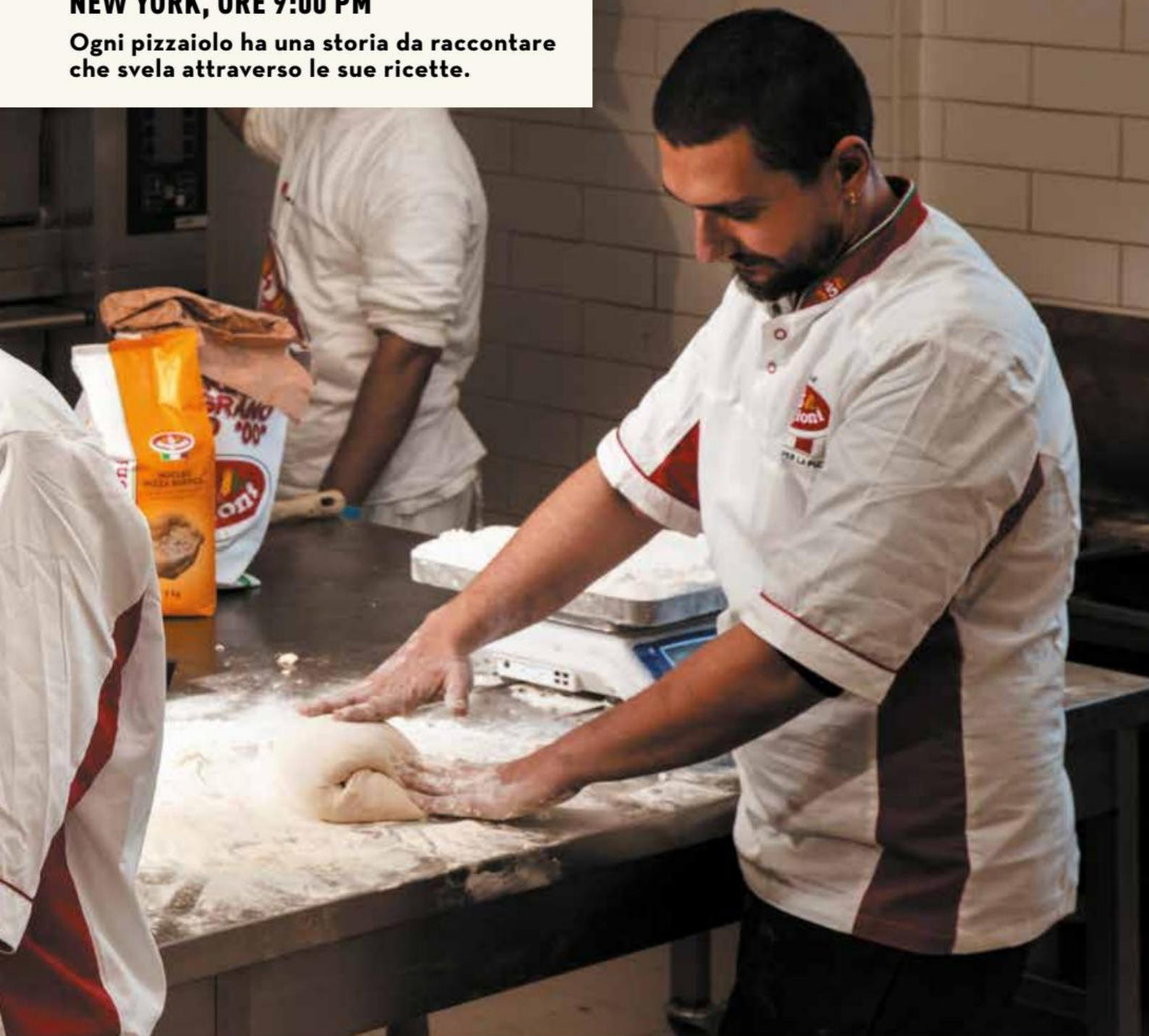
NEW YORK, ORE 9:00 PM

Ogni pizzaiolo ha una storia da raccontare che svela attraverso le sue ricette.

AGUGIARO & FIGNA
S.P.A.

Storie di farina

Sostenitore Ufficiale  Slow Food® Italia
Presidio insieme il futuro del cibo



Come Antonino che ha scelto di portare oltre oceano la sua passione per la pizza. Nel suo laboratorio di New York crea impasti unici e dall'alto valore nutrizionale, perché realizzati con Nucleo Pizza Rustica e farina 00. Ed è così che ha conquistato i palati più esigenti e gourmet della Grande Mela.

le5stagioni.it
curtarolo@agugiarofigna.com • +39 049 9624611  



LA PASSIONE PER LA PIZZA



Prenotazioni on line

Secondo un'indagine pubblicata da TheFork, la principale app di prenotazioni nel mondo della ristorazione, riservarvi un tavolo on line è diventata un'abitudine consolidata anche in Italia. Quest'anno l'app ha registrato un imponente tasso di crescita delle prenotazioni, raggiungendo oltre 30 milioni di visite mensili a livello globale. Non solo nel Bel Paese si prenota sul web, ma lo si fa soprattutto in mobilità: ben l'88% delle prenotazioni dell'anno che si sta chiudendo è infatti avvenuto tramite app. Ma al di là della semplice prenotazione online, cosa cerca l'utente italiano al ristorante?

Non solo cibo, ma esperienze memorabili

I clienti non cercano solo un luogo dove mangiare, ma esperienze di intrattenimento fuori casa, in particolare cresce l'attenzione verso la ricerca di qualità. Ben 1 utente su 10 ha prenotato nel 2019 un ristorante seguendo le indicazioni delle principali guide gastronomiche e della community dell'app di prenotazione.

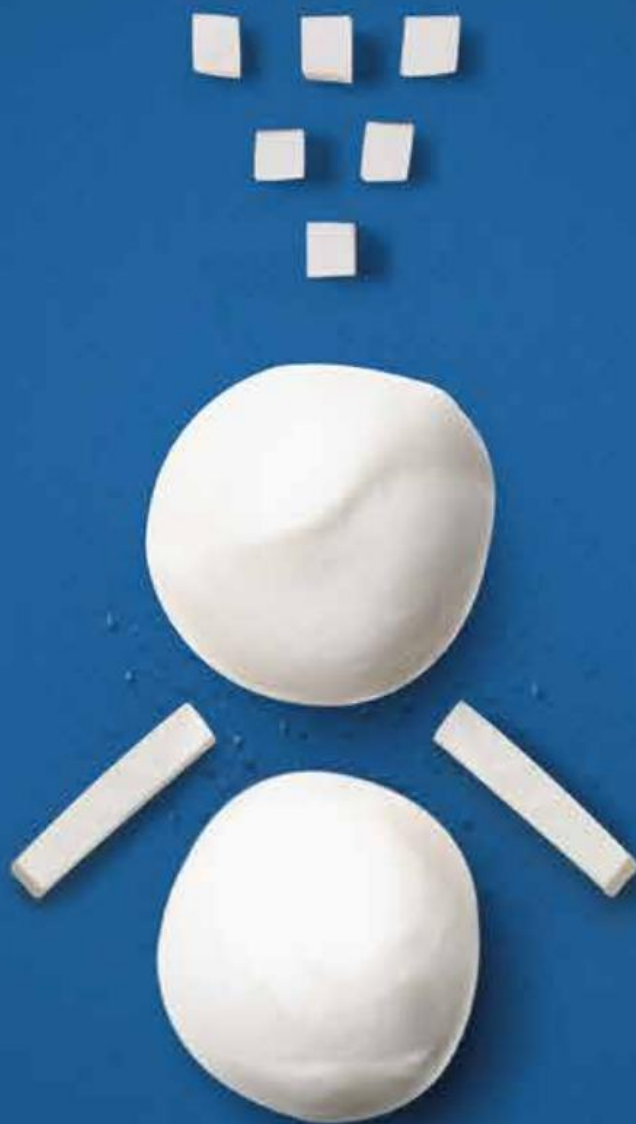
L'esperienza gastronomica continua poi anche dopo il pasto al ristorante attraverso la condivisione sul web: in Italia, il 56% degli utenti lascia un punteggio su motori di ricerca e il 30% scrive una recensione sui rispettivi portali di prenotazioni. Molto apprezzata anche la possibilità di pubblicare delle fotografie dei piatti sempre nell'ottica di condividere la propria esperienza con la community. E il conto? Il budget medio a persona per andare al ristorante è stato fra i 30 e i 40 €.

La tradizione trionfa ancora nel piatto

In Italia, come in Europa, il sabato è il giorno in cui si va di più al ristorante (25%), seguito dal venerdì (17%) e dalla domenica (16%). La cena è il pasto preferito dagli utenti italiani (80% delle prenotazioni) che tendono a prenotare il giorno stesso: la maggioranza lo fa 4 ore prima del pasto, mentre il 21% addirittura meno di un'ora prima. Quella al ristorante resta inoltre un'esperienza sociale, solo il 4% delle prenotazioni è per una sola persona, il 56% è per due, il restante 40% è per tavoli da tre persone o più.

La conferma arriva anche da una ricerca condotta da TheFork e BVA Doxa che ha ulteriormente approfondito le abitudini al ristorante di un campione rappresentativo della popolazione italiana. Circa la metà degli intervistati ha dichiarato di andare a mangiare fuori almeno una volta a settimana. A farlo sono soprattutto i Millennials e gli abitanti delle regioni del Sud e del Nord Ovest. Vi è, appunto, una netta preferenza per la cucina casereccia offerta da agriturismo e osterie (tipologia di ristorante preferita dal 40% dei rispondenti). I ristoranti etnici sono frequentati soprattutto dai più giovani e da coloro che non hanno figli e le pizzerie sono la prima





La mozzarella di Latteria Montanari è ottenuta utilizzando il caglio microbico anziché quello di origine animale, per una mozzarella di latte fresco, ricca e gustosa, adatta anche ad una alimentazione vegetariana.



OFFICIAL PARTNER
CAMPIONATO
MONDIALE DELLA
PIZZA 2020



PARTNER TECNICO
SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI

Latteria Montanari Srl | Via Aquileia, 2 | 34070 Villesse (GO)
Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it | www.latteriamontanari.it



scelta per oltre il 60% degli under 55 anni. La tipologia preferita di ristorante varia anche in base all'occasione. Per circa 1 intervistato su 5, il ristorante italiano e la pizzeria sono ideali per un pranzo/cena in famiglia, specie da chi esce con figli piccoli e nonni (24% e 35%). Con gli amici si preferisce, invece, dare spazio alla sperimentazione, osando cucine etniche di qualsiasi provenienza. Infine, per un terzo dei rispondenti (34%), quando si va a mangiare fuori con il partner la scelta ricade sul ristorante italiano oppure su ristoranti asiatici o sudamericani. **La cucina nostrana è prediletta anche per tutte le occasioni speciali e le ricorrenze: più del 70% la reputa ideale per le feste comandate, Capodanno incluso, e quasi il 90% per il pranzo/cena di Natale. Quanto ai piatti, la pizza è la pietanza ordinata più spesso (77%), seguita dalla pasta (59%).**

A proposito di TheFork

TheFork, brand di TripAdvisor®, è la piattaforma leader in Europa per le prenotazioni online di ristoranti, con un network di circa 80.000 ristoranti in 22 Paesi e oltre 30 milioni di visite al mese. TheFork mette in contatto utenti e ristoranti, permettendo ai primi di cercare e prenotare il tavolo online e ai secondi di aumentare le prenotazioni e la fedeltà dei clienti. Attraverso TheFork (sito e app), così come su TripAdvisor, gli utenti possono facilmente selezionare un ristorante in base alle loro preferenze (per esempio localizzazione, tipo di cucina e prezzo medio), consultare le recensioni degli utenti, controllare la disponibilità in tempo reale e prenotare all'istante online.



SPITFIRE®

BORN TO BURN



Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE New Generation**, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

**SILVER
SPITFIRE®**
NEW GENERATION

**GOLD
SPITFIRE®**
NEW GENERATION

SPITFIRE®
NEW GENERATION

SPITFIRE®
next

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA



SPITFIRE New Generation Silver & Gold
sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 • +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorospitfire

SPITFIRE sono prodotti da: **MILLBERG**

PIZZERIA
DEL MESE

Comincia con questo numero una nuova rubrica dedicata alle pizzerie e al lavoro dei pizzaioli italiani. La rubrica "La pizzeria del mese" vuole raccontare la storia di professionisti che si sono distinti per bravura, creatività e che hanno saputo - e sanno tutt'ora - trasmettere nel lavoro di tutti i giorni la propria passione per la pizza. Quotidianità è la parola d'ordine: i professionisti che abbiamo interpellato non sempre hanno la visibilità mediatica delle firme più note della pizza, ma proprio per questo meritano attenzione per il grande lavoro che svolgono ogni giorno, come tutti i lettori di questa rivista. Queste pagine sono quindi dedicate all'impegno e alla dedizione dei pizzaioli che tutti i giorni rendono più grande questa professione.

A cura di Patrizio Carrer

AL
POSTO
GIUSTO

Prima di tutto Salvatore raccontaci il tuo percorso professionale. Quando e come ti sei avvicinato alla cucina? E alla pizza?

Sono nato a Piazza Armerina in provincia di Enna. Dopo la scuola dell'obbligo mi sono appassionato alla cucina e mi sono iscritto e diplomato presso l'istituto alberghiero di Palermo. Poi sono entrato nel mondo del lavoro, prima come lavorando come stagionale in diverse località turistiche - a Rimini conobbi la mia futura moglie, Donatella - e poi durante il servizio militare, dove ho prestato servizio presso la mensa ufficiali di Milano. Finita la naia, sono rimasto in Lombardia e dopo diverse esperienze sono arrivato nel 2010 a Castelli Calepio dove ho aperto il locale che gestisco tutt'ora con i miei familiari. Alla pizza ci sono arrivato per gradi, volevo inserirla nel menu del locale e proporla come piatto per le mie ricette e su suggerimento di alcuni colleghi ho frequentato dei corsi professionali. Nel frattempo mia figlia Valentina ha cominciato a seguirmi in pizzeria e nelle prime competizioni di pizza.



Salvatore La Porta, pizzaiolo d'origine siciliana ma trapiantato a Castelli Calepio, in provincia di Bergamo, è il titolare della pizzeria "Al Posto Giusto", locale aperto 10 anni fa e che Salvatore gestisce assieme alla moglie e alle figlie Francesca e Valentina.

Sia tu che tua figlia Valentina avete partecipato a diverse competizioni...

Sì, per entrambi è stato fondamentale partecipare alle gare di pizza, secondo me il confronto è molto utile se si vuole crescere professionalmente. E poi le soddisfazioni, sia io che mia figlia abbiamo ricevuto tante gratificazioni in questo senso: l'ultima in ordine temporale è stato il doppio podio al Campionato Europeo della Pizza 2019: Valentina al primo posto e io al secondo! Ogni gara però è importante: cerco di portare sempre una ricetta nuova, mettendo a frutto le mie competenze di cucina per la farcitura e proponendo impasti realizzati con modalità e farine diverse. Nel 2018 ho partecipato con mia figlia Valentina al Campionato Mondiale della pizza per la categoria "Pizza a Due". Valentina ed io ci siamo cimentati in un attento lavoro di ricerca sugli ingredienti e l'impasto, abbiamo creato così la pizza "Anteprima", realizzata con scomposizione di caponata di melanzane, baccalà cotto al vapore, Gambero Rosso di Mazara del Vallo e guanciale croccante, mentre l'impasto è stato realizzato con alta idratazione. Il risultato del nostro impegno è stato premiato perché abbiamo ottenuto il secondo posto in questa categoria.

"Al Posto Giusto" è il nome del tuo ristorante - pizzeria, ma quali sono le specialità che possiamo assaggiare nel tuo locale? Ti ispiri a qualche cucina regionale oppure nel menù del locale possiamo trovare piatti di tutta Italia?

Nel nostro locale possiamo ospitare circa 50 persone e d'estate disponiamo di una terrazza e di un piccolo giardino. Oltre alle pizze con impasti classici, alternativi e alta idratazione proponiamo una cucina mediterranea principalmente con pesce. Ho cercato di unire le proposte della cucina con la pizzeria, infatti le nostre pizze sono preparate con ingredienti di stagione cotti al momento. **I piatti in menù molto spesso vengono rivisitati per la pizza:** per esempio la tagliata di tonno aromatizzata al caffè in polvere è diventata una pizza con tonno, cipolle caramellate e crema di patate allo zafferano: le tecniche e gli ingredienti della cucina si integrano nella pizza e questo per me è il vero significato di "pizza gourmet".



PIZZERIA
DEL MESE

Nella tua pizza cosa tendi a valorizzare di più? L'impasto o gli ingredienti di farcitura? Oppure cerchi di trovare un giusto bilanciamento tra questi due elementi?

Nelle nostre pizze cerchiamo di valorizzare il giusto bilanciamento tra l'impasto e la farcitura: per esempio se usiamo un impasto ad alta idratazione scegliamo ingredienti che non vadano ad appesantire o inumidire la pizza ma che al contrario ne esaltino la croccantezza. Oggi la maggior parte dei clienti de "Al Posto Giusto" sceglie la pizza, e circa il 10% opta per i piatti del ristorante. E' logico che l'impegno e la passione che mettiamo io e mia figlia sono finalizzati ad accontentare i clienti e di conseguenza cerchiamo di dare sempre pizze innovative con ingredienti e impasti di qualità e curati.



Quali sono i tre piatti che consiglieresti ad un nuovo cliente per farsi un'idea completa della tua proposta culinaria?

Ad un nuovo cliente consiglieresti un percorso di degustazione di pizze partendo dalla "Ricordi d'infanzia" (7 varietà di pomodoro cotti in diversi modi) passando poi alla "Spigola" (filetto di Spigola tagliato in tranci, rosolato solo dalla parte della pelle, con aggiunta di scarola riccia stufata, burrata pugliese, Gambero Rosso di Mazara del Vallo e confettura di pomodoro verde) e chiudendo con la "Donatella" ((Pomodorini datterini gialli e rossi, zucchine marinate, Petali di Granspeck, burrata e Pecorino Romano su impasto alternativo). E non può mancare ed è un omaggio alla mia terra natia: il "Cannolo scomposto" (Crema di Ricotta aromatizzata agli agrumi, granella di Pistacchio, Scagliette di cioccolato, guglie di pizza croccante ad alta idratazione).

SOTTO
Valentina e
Salvatore
al lavoro

Raccontaci la tua pizza del cuore...

A febbraio del 2019 a Rimini, durante il primo "Campionato Pizzaioli d'Italia" per la ho guadagnato il podio con la pizza "Ricordi D'infanzia" (7 varietà di pomodoro cotti in diversi modi)... Questa è la mia pizza del cuore perché **mi ricorda il lavoro di mio papà** contadino, di quando lo aiutavo nella raccolta dei pomodori e di come la mia mamma li cucinava in vari modi.



FARINE MOLINO PIANTONI

UNA SCELTA DI GUSTO



FARINE E MISCELE PROFESSIONALI IDEALI PER TUTTE LE PREPARAZIONI.

Ognuna con la propria storia:

la Biorganic per essere "bio" al cento per cento;

Milleforme per chi ama creare pasta fresca e forme differenti;

La Senza Glutine per donare gusto a varie specialità da forno;

la farina per pizza per creare pizze di alta qualità.



Sigep

18 | 22 gennaio

vieni a trovarci
pad. **D5** | stand **108**

#ILMIOMOLINOPIANTONI  

Via Cologne, 19 - 25032 Chiari (BS) - Tel. +39 030 711001
commerciale@molinopiantoni.it - www.molinopiantoni.it

a cura della redazione

social
network

Web

e pizza

conosciamo il
digital
food marketingintervista a
Nicoletta Polliotto



VALMADRERA (LC) ITALY
Viale XXV Aprile, 42
Tel.: +39.0341.581202
Fax: +39.0341.200251
e-mail: info@delloro.it
youtube: delloroitaly
www.delloro.it



Macchine per PIZZERIA

Arrotondatrice
a lumaca
mod. da banco
cm. 56 x 60 H 45
mod. con carrello
cm. 56 x 60 H 102



Spezzarrotondatrice
continua automatica
"brevettata", ideale
per grosse produzioni
cm. 58 x 90 H 178

Saremo presenti in
qualità di espositori
alla fiera:



Rimini
dal 18 al 22 gennaio
Pad. D7, Stand 110



INOLTRE PRODUCIAMO IMPASTATRICI E MOLTE ALTRE MACCHINE



www.delloro.it

La comunicazione digitale è parte integrante della vita di tutti i giorni. Nel tempo libero, nel lavoro, nei rapporti con gli altri, siamo letteralmente immersi in un mare di informazioni più o meno attendibili e di interazioni filtrate dalla tastiera di un computer o dallo schermo di uno smartphone o di un tablet. Mediamente, secondo uno studio pubblicato di recente da alcuni quotidiani nazionali, passiamo circa 6 ore della nostra giornata connessi ad internet e circa un terzo di questo tempo, attraverso un dispositivo mobile. Ogni ora centinaia di milioni di persone accedono al web per cercare informazioni, prodotti, servizi oppure semplicemente per giocare o "chattare" con altri utenti, una piazza virtuale enorme dove conoscere e farsi conoscere. Il boom dei social network degli ultimi 15 anni ha poi spargliato ulteriormente le carte in tavola, dando vita a nuove forme di espressione e incentivando la nascita di figure professionali (prima i blogger e ora gli influencer) che interpretano o indirizzano i gusti e quindi i consumi di una specifica fascia di pubblico e la cucina - e di conseguenza anche la pizza - non sono certo esenti da questo fenomeno.

Un ristoratore o un pizzaiolo sono prima di tutto imprenditori e cogliere le opportunità offerte dal web è fondamentale, non solo per stare al passo con i tempi, ma per avere visibilità, più clienti e ovviamente più incassi. Lo sa bene Nicoletta Polliotto, autrice del manuale "Digital Food Marketing, guida pratica per

ristoratori intraprendenti", a cui la redazione di Pizza e Pasta Italiana si è rivolta per avere un punto di vista autorevole sull'argomento.

Chi è Nicoletta Polliotto

Nicoletta Polliotto è digital project manager con l'agenzia Muse Comunicazione (musecomunicazione.it), esperta di food & restaurant marketing (comunicazioneinaristorazione.it) e collabora con Confcommercio, Confesercenti, LUISS, FIPE e moltissime altre realtà che si occupano di business e imprenditoria. Curatrice della collana Hoepli dedicata al turismo e alla ristorazione dal titolo "DMT - Digitale Marketing Turismo", Nicoletta Polliotto è Direttore della DFMLab Academy dedicata al food e al digitale a Torino e Milano (www.eventbrite.it/o/dfmlab-digital-food-marketing-lab-20089403285)





TRENT'ANNI DI QUALITÀ MADE IN ITALY

**Qualità dei componenti, servizio clienti,
affidabilità e sostenibilità nel tempo.**

Da sempre sensibile alla preservazione dell'ambiente, il reparto ricerca e sviluppo di GAM International è costantemente impegnato alla ricerca di materiali innovativi e particolari soluzioni tecniche da integrare alle attrezzature di propria produzione. Con un'ottica di sviluppo sostenibile, mettendo tra gli obiettivi aziendali la riduzione degli impatti ambientali, proponiamo attrezzature non solo sempre più accurate per quanto riguarda materiali e soluzioni tecniche, ma anche più attente a quei dettagli che in ogni condizione ne migliorano praticità d'uso e sicurezza.



TAGLIAVERDURE



FORNI ELETTRICI PER PIZZA



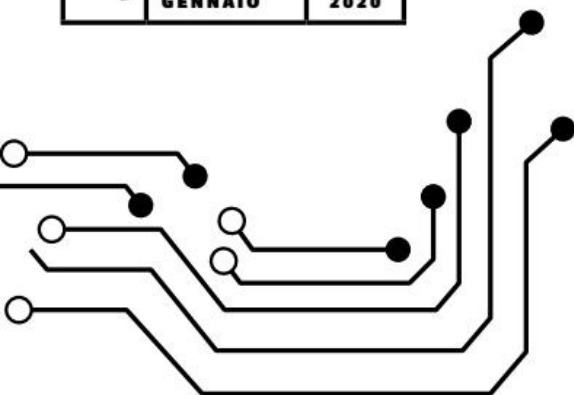
IMPASTATRICI A SPIRALE

GAM
international

47822 SANTARCANGELO DI ROMAGNA (RN) - ITALY
Via dell'Orzo 15 - 17 • Zona artigianale

tel. (+39) 0541 332322 - (+39) 0541 332343
fax (+39) 0541 332350 - (+39) 0541 332348

www.gaminternational.it
info@gaminternational.it



“Viviamo nell'epoca social, ognuno di noi ha uno o più profili su youtube, facebook, instagram, twitter o tik tok per i più giovani... Come si differenziano questi social e come possono essere usati per esempio per promuovere il proprio locale?”

Buongiorno a tutti i lettori e grazie a Pizza e Pasta Italiana. Ricordate l'antico adagio: è nato prima l'uovo o la gallina? Bene! È altrettanto complesso comprendere se nuove abitudini alimentari e comportamenti sociali, insomma nuovi rituali, contagino gli strumenti odierni trovandovi territorio fertile oppure se questi stessi tool condizionino e alienino gli utenti, imponendo loro rinnovate manie. Notiamo una coincidenza: dalla nascita di Facebook (2003), soprattutto di Instagram (2010), l'abitudine a fotografare il cibo è sì è diffusa maniacalmente. Prima di sorvegliare o assaggiare (anche dell'acqua da una borraccia) è perentorio dover fotografare un brindisi, una mano che stringe la forchetta o un panino, un dettaglio del piatto. Ad ogni modo, i social media sono rilevanti e sono ormai piattaforme digitali che raggruppano un numero tale di utenti e per un periodo così prolungato ogni giorno, che sarebbe irragionevole ignorarli. Pensiamo a 2 miliardi e 100 milioni di persone su Facebook e a oltre un miliardo su Instagram. Ci stiamo ancora chiedendo se un brand della ristorazione se ne debba tenere fuori?

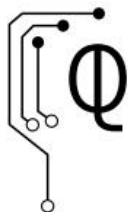
Il mio consiglio è quello di adottare piccoli passi concreti e gradualmente, per ottenere una base solida nella presenza sui social media e iniziare a costruire un seguito (audience, meglio definibile come community). Essere presenti, rispondere tempestivamente e cercare di invitare e coinvolgere ospiti, fornitori, collaboratori e lettori interessati alla tua cucina.

La raccomandazione è quella di iniziare con un numero contenuto di piattaforme sociali, ma con una presenza costante e quotidiana.

Con questo primo impegno, si possono ottenere i seguenti risultati:

- Incrementare la consapevolezza di marca del ristorante o pizzeria.
- Scoprire tendenze in grado di anticipare i bisogni degli ospiti.
- Ottenere un feedback monitorabile sugli investimenti di marketing.

Si perché lavorare sui social media è una cosa seria che si chiama marketing!



“Molto spesso dimentichiamo che social sono pubblici e visibili praticamente da chiunque, quali sono i consigli che si sente di dare ad un ristorante o ad un pizzaiolo quando per esempio incappa in una polemica o in una critica nei confronti del proprio operato? Quali sono gli argomenti che non vanno assolutamente trattati sui social? Quali sono le strategie invece da adottare?”

Spesso si crea un paradosso (lo definisco proprio così): abbiamo ristoratori veramente abili ad accogliere ospiti, con una cura e una professionalità straordinaria, quando sono nel loro locale e poi goffi e ineducati nel relazionarsi nell'ecosistema digitale, per esempio ritardando nelle risposte sui post, non rispondendo a mail o DM (Direct Message sui social) oppure diventano aggressivi e poco concilianti nel rispondere alle critiche nelle recensioni.

Nel tuo social network (rete che ricordiamoci è fatta di persone!) devi operare come ti comporteresti all'interno del tuo locale: educato, attento, coscienzioso e professionale. Gli ospiti sono spesso silenti, ossia tendono a condividere o criticare online e non si relazionano con molta facilità con gli addetti di reception o sala. Dobbiamo iniziare a convivere con queste nuove tendenze che sempre più porteranno a doverci relazionare online più che offline e dobbiamo imparare a essere buoni cittadini abili professionisti anche in rete.

Sono formatrice all'interno di un progetto bellissimo. La Fondazione ParoleOstili ha ideato un manifesto con 10 buone pratiche per vivere bene ed educatamente sul web, diventando cittadini digitali virtuosi e bravi professionisti anche sul web. (<https://paroleostili.it/>) Declinato in molti ambiti (PA, politica, scuola, scienza, sport...) calza a pennello per ospitalità e ristorazione!

Al contempo partecipo a molti gruppi sui social media e analizzo e scansio la presenza sociale di migliaia di strutture... spesso sono imbarazzata dalla veemenza, quasi la violenza con la quale si risponde a chi fa una semplice domanda o una piccola critica...

Continua nel prossimo numero...





MADE WITH PASSION.

FORATA
È GI.METAL



INNOVAZIONE, RIVOLUZIONE, EVOLUZIONE

Gi.Metal produce **INNOVAZIONE** da più di 30 anni:

Novità funzionali e di stile dalla sua nascita, nel 1986.

RIVOLUZIONE nel 1998 con l'invenzione della pala forata, imitata in tutto il mondo,
Progresso oggi con la nuova linea **EVOLUZIONE**, realizzata per chi non si accontenta mai.

Oltre 30 anni di storia, perché la perfezione non si improvvisa.

Pizza Experience:

— ti aspettiamo!

a cura della redazione

Dal 15 al 18 febbraio si terrà a Rimini la fiera Beer&Food Attraction, grande evento dedicato sia al settore beverage che a quello del food.

Una manifestazione unica nel suo genere che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze per l'OUT OF HOME.

Le birre infatti sono al centro dell'innovazione e attraggono nuovi stili di consumo, integrandosi con il beverage ed il food più creativo, in una esperienza polisensoriale come momento di socializzazione.

In questo contesto nasce la partnership della nostra rivista con IEG Expo, organizzatrice della fiera: l'ideazione e realizzazione di una Pizza Experience all'interno di un'Arena dedicata ai visitatori professionali all'interno della quale poter portare le esperienze ed il racconto di alcuni tra i più noti professionisti-artigiani del settore della pizza e dell'arte bianca.

Lo scopo è quello di offrire loro stimoli, idee, punti di vista e prospettive con un taglio formativo ed informativo come da nostra tradizione ed impostazione editoriale.

Ogni giorno - grazie alla condivisione d'intenti con gli organizzatori della Fiera - ospiteremo professionisti che a nostro avviso hanno una storia ed un'esperienza da comunicare ai propri colleghi in maniera diretta e senza filtri: un modo diverso aperto a tutti di organizzare formazione e showcooking di alto livello all'interno di una fiera.

Pizza Experience sarà un evento diverso, di alto profilo ed al tempo stesso uno spazio di confronto diretto con artigiani che grazie allo studio, la passione ed il duro lavoro hanno conseguito importanti traguardi professionali nonché la voglia di condividere il proprio sapere con gli altri.

Da 31 anni consecutivi la nostra rivista è al fianco di pizzaioli e ristoratori per offrire spunti di lavoro e argomenti utili alla propria quotidianità professionale: Pizza Experience sarà per noi un modo per portare questi concetti dalla carta stampata e dal web direttamente tra voi lettori e amici, che fanno come noi della pizza e della ristorazione la propria vita, oltre che la propria passione.

Vi aspettiamo a Rimini!



Di seguito il programma degli eventi: la partecipazione all'Arena sarà gratuita, salvo disponibilità dei posti a sedere.

PIZZA EXPERIENCE

15-18
FEBBRAIO
2020
RIMINI EXPO
CENTRE
ITALY

beerandfoodattraction.it

BEER & FOOD
ATTRACTION
THE EATING OUT
EXPERIENCE SHOW



in contemporanea con

International
HoReCa
meeting
Congress • B2B • Parade

BBTech expo
FIERA PROFESSIONALE DELLE TECNOLOGIE
PER BIRRE E BEVANDE



in collaborazione con

organizzato da



**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ

PIZZA EXPERIENCE
RIMINI, 15- 18 FEBBRAIO 2020

Sabato 15 febbraio

12.30 - 14.00

Chef Max Mariola reinterpreta l'hamburger.

In collaborazione con il Maestro Pizzaiolo Graziano Bertuzzo

**Max Mariola**

Chef e volto televisivo di programmi di cucina sul canale Sky Gambero Rosso Channel 412. Cresciuto a Nettuno, località di mare vicino Roma, Max apprende la passione per la cucina da sua madre e fin dall'infanzia impara a conoscere e ad utilizzare i prodotti della natura, soprattutto del mare, che il suo territorio gli offre. Con gli anni impara a fondere la tecnica alle suggestioni e ispirazioni del quotidiano, riuscendo a reinterpretare alla sua maniera piatti tradizionali e regionali. "Mi chiamano chef perché da sempre trasformo odori e sapori in piatti, ma vorrei che mi chiamaste semplicemente Max". Max ama una cucina lineare e pulita fatta di prodotti stagionali poco elaborati, tecniche di cottura veloci e alla portata di tutti.

15.00 - 16.30

Antonino Esposito, non la solita pizza.

Antonino Esposito non ha bisogno di presentazioni: pizzaiolo prima di tutto, imprenditore di successo e poi volto televisivo ma soprattutto umiltà e passione al servizio della pizza. "Sono **Antonino Esposito**. Faccio pizze e sforno idee. Quello del pizzaiolo è un mestiere. Ma è anche passione, voglia di sperimentare, di migliorarsi giorno dopo giorno. Sforzi di cui mi sento ripagato dai sorrisi felici dei clienti dei miei locali, da chi mi ringrazia per essere riuscito a trascorrere una gustosa serata in famiglia, a base di pizza fatta in casa, mettendo in pratica i miei consigli o appresi durante uno dei miei corsi. O, ancora, da chi, semplicemente, mi ferma per un saluto o mi viene incontro per presentarsi e stringermi la mano. E' un'ondata di felicità, ogni volta"

Domenica 16 febbraio

11.00 - 12.30

Pizza in pala senza glutine: buona e per tutti con **Federico De Silvestri****Federico De Silvestri**

Federico è il Campione dei due Mondi. Si specializza nella pizza senza glutine: la sua passione per la ricerca e lo studio dell'impasto perfetto lo porta a vincere per due anni consecutivi il prestigioso titolo di Campione del Mondo per la categoria pizza senza glutine al Campionato del Mondo della Pizza di Parma. Nel 2019 sbanca Las Vegas all'International Pizza Expo aggiudicandosi tre titoli, tra cui il prestigioso "Best of the Best".

13.00 - 14.30

Un impasto, due prodotti con **Graziano Bertuzzo** e **Michele Crocchia****Graziano Bertuzzo**

La sua passione per la pizza nasce nel lontano 1973, dove muove i primi passi nel settore che lo renderà famoso in tutto il mondo. Responsabile dell'area tecnica di Scuola Italiana Pizzaioli, insegna teoria e pratica per aspiranti pizzaioli e professionisti provenienti da ogni parte del mondo, oltre a fornire consulenze mirate in tutti i continenti per progetti mirati. Direttore della squadra dei Giudici ai Forni del Campionato Mondiale della Pizza, Bertuzzo vanta in carriera un palmarès costellato da numerosi successi in competizioni nazionali ed internazionali.

Michele Crocchia

E' ancora giovanissimo quando inizia la sua carriera di apprendista pizzaiolo durante le stagioni estive sulle coste campane, ma già pochi anni dopo diventa titolare della propria pizzeria in provincia di Salerno in un piccolo paese del Cilento, ricco di storia e tradizioni enogastronomiche. La sua filosofia è quella di coniugare la passione per la pizza all'amore per la terra ed il suo territorio. Appassionato di natura, Michele coltiva un orto stagionale, utilizzando i prodotti del suo raccolto per la farcitura delle pizze e dei piatti del ristorante. Ecco perché viene chiamato il Pizzaiolo Contadino, perché oltre a dedicarsi ogni giorno alla realizzazione degli impasti per il suo locale, a studiare od insegnare, si dedica alla cura dei suoi terreni per assicurare un prodotto eccellente.



DIAMOND, UN DESIGN CHE SA ADATTARSI AD OGNI AMBIENTE

Design: Matteo Beraldi



TOUCH SCREEN 65K
Semplicità e bellezza
in un touch.



HYPER STONE
Cottura perfetta ed
esaltazione dei sapori.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1. Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



FAST QUALITY PRODUCTION
Produzione fino a 9 pizze
per camera di cottura.

Diamond è il primo forno elettrico centro stanza (**panoramic 360°**) nato dall'esigenza di avere un **prodotto estetico e iperfunzionale**, in grado di soddisfare la crescente richiesta di coinvolgere i clienti attraverso preparazione e cottura del cibo a vista in tempo reale (**showcooking**). Il suo cuore tecnologico lo rende un prodotto estremamente intelligente e funzionale, grazie anche ad un **risparmio energetico "superior"**. Cuoce fino a **9 pizze** Ø 35 cm per singola camera.



Alluminio



Piombo



Ottone



WWW.ITALFORNI.IT



ITALFORNI Pesaro
Via dell'Industria, 130 Località Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro - Italia T. 0721/481515 F. 0721/482453
info@italforni.it

15.00 - 16.30

Un Maestro Napoletano a Parigi: la Pizza secondo **Gennaro Nasti****Gennaro Nasti**

Nato a Napoli, la sua infanzia è tutta tra il laboratorio di pasticceria del padre e i fornelli del ristorante della mamma, ma è la magia di vedere le pizze crescere nel forno nelle pizzerie sotto casa che attira Gennaro. La sua curiosità e sete di conoscenza lo portano rapidamente lontano da casa, spingendolo in America nel 2010, dove lavora per molti ristoranti come consulente, fino a fermarsi nel 2014 a Parigi. Tutte le sue esperienze sono state intervallate da anni di studio, incontri con insegnanti, ricerca e formazione. Una ricerca permanente sulle tracce della pizza napoletana, lontana dalla sua terra d'origine, innescando in Gennaro una riflessione sempre più profonda alla ricerca dell'innovazione e che oggi continua nelle sue due pizzerie parigine.

Lunedì 17 febbraio

11.00 - 12.30

Senza glutine e senza lattosio: **Chef Marco Scaglione** reinterpreta la pizza.
In collaborazione con Federico De Silvestri

**Marco Scaglione**

Nato in Sicilia, si appassiona alla cucina già da bambino. Matura esperienze in Italia e all'estero, sviluppando nel tempo un progetto specifico, in collaborazione con AIC di cucina senza glutine dedicato ai bambini del Saharawi. I suoi piatti rispecchiano l'amore per la buona tavola, i sapori e il calore dei luoghi dove ha vissuto, dalla Sicilia alla Toscana passando per la Francia. Per quanto riguarda la cucina dedicata alle intolleranze predilige il "naturalmente senza" che non è sinonimo di senza gusto. Marco è stato per due volte vincitore del trofeo di alta cucina senza glutine dell'AIC

14.00 - 15.30

La pizza napoletana secondo **Salvatore Santucci****Salvatore Santucci**

Napoletano da sempre, difende e promuove con il cuore, con entusiasmo e tenacia tutto quello che appartiene alla sua terra. Viaggia in tutto il mondo per la diffusione, la conoscenza e la tutela della veracità della pizza. Simpatico, caparbio e mai fermo su quello che è considerata l'innovazione... sempre in divenire. Salvatore ha ottenuto il prestigioso riconoscimento Maestro dell'impasto 2019/2020 dalla Guida Gambero Rosso. Il suo motto? "L'innovazione d'altronde non è altro che l'evoluzione della tradizione stessa!"

16.00 - 17.30

Renato Bosco e il SignorLievitito® - la pizza Green**Renato Bosco**

Pizza Pane e Passione sono le tre "P" che lo accompagnano da sempre. Viene definito il PizzaRicercatore: lo spirito di ricerca è quello che negli anni lo ha spinto a confrontarsi con tutti i settori che ruotano attorno ai lievitati. I suoi colleghi del settore della pizza gli riconoscono un tocco ed una sensibilità ben distinguibile, che ha affinato negli anni. Dal 2015 Renato Bosco è Ambasciatore della Cucina Italiana nel Mondo.

Martedì 18 febbraio

11.30 - 13.00

La pizza in Rosa. Con **Rosa Casulli****Rosa Casulli**

Pugliese doc, amante dei lievitati, della cucina, dello studio. Campionessa Mondiale nella categoria pizza classica nel 2008 e giudice di gara di Competizioni di livello internazionale, Rosa Casulli è la rappresentazione di come capacità, classe, tenacia e conoscenza siano le qualità che permettano ad un professionista artigiano di emergere. Con il suo lavoro cerca di trasmettere la necessità di una maggior consapevolezza riguardo al cibo, partendo dal presupposto vi sia necessità di un comportamento etico nel mondo della ristorazione ovvero la necessità di offrire alla gente cibi sani e genuini.

13.00 - 14.30

La pizza dolce di **Gianni Di Lella****Gianni Di Lella**

Quello del pizzaiolo non è stato il mio primo impiego. Prima vendevo auto e sono entrato a contatto con l'arte bianca un po' per scommessa. Il sogno di mio padre era quello di aprire una pizzeria e mi sfidava dicendo che un venditore d'auto non avrebbe potuto diventare un pizzaiolo. Con il tempo invece ne feci la mia professione e quindi la mia passione, fatta anche di diverse soddisfazioni, e ancora oggi facciamo le pizze insieme. Ho da subito lavorato sulle materie prime utilizzate dietro al bancone ma anche sul rapporto con i clienti, che deve essere di sincerità. Molti clienti hanno perso di base la fiducia nei confronti della figura del ristoratore, io ho sempre lavorato su quello e nel tempo le soddisfazioni, sia nell'ambito delle competizioni che da parte della clientela, sono arrivate.


FINEST

MEET OUR *FINEST* FAMILY

CON TUTTE LE QUALITÀ DELLA COLLEZIONE FARM FRITES FINEST

1 RESA
Consente di servire un maggior numero di porzioni per ogni chilogrammo di patatine. Taglio squadrato da 10 mm.

2 GUSTO
Selezioniamo le migliori varietà e i migliori lotti di patate in base a due criteri: il gusto autentico e la particolare lunghezza.

3 BUONI MOTIVI



3 DEDIZIONE
Le tecnologie più moderne unite alla cura e all'attenzione per il passato. Finest di Farm Frites è il risultato di più di quarant'anni di esperienza artigiana.



NEW!
5MM SUPER FINE FRIES

**COME USARE LE PATATINE SUPER SOTTILI?
DATE SFOGO ALLA CREATIVITÀ! FATEVI ISPIRARE!**



COME GUARNIZIONE



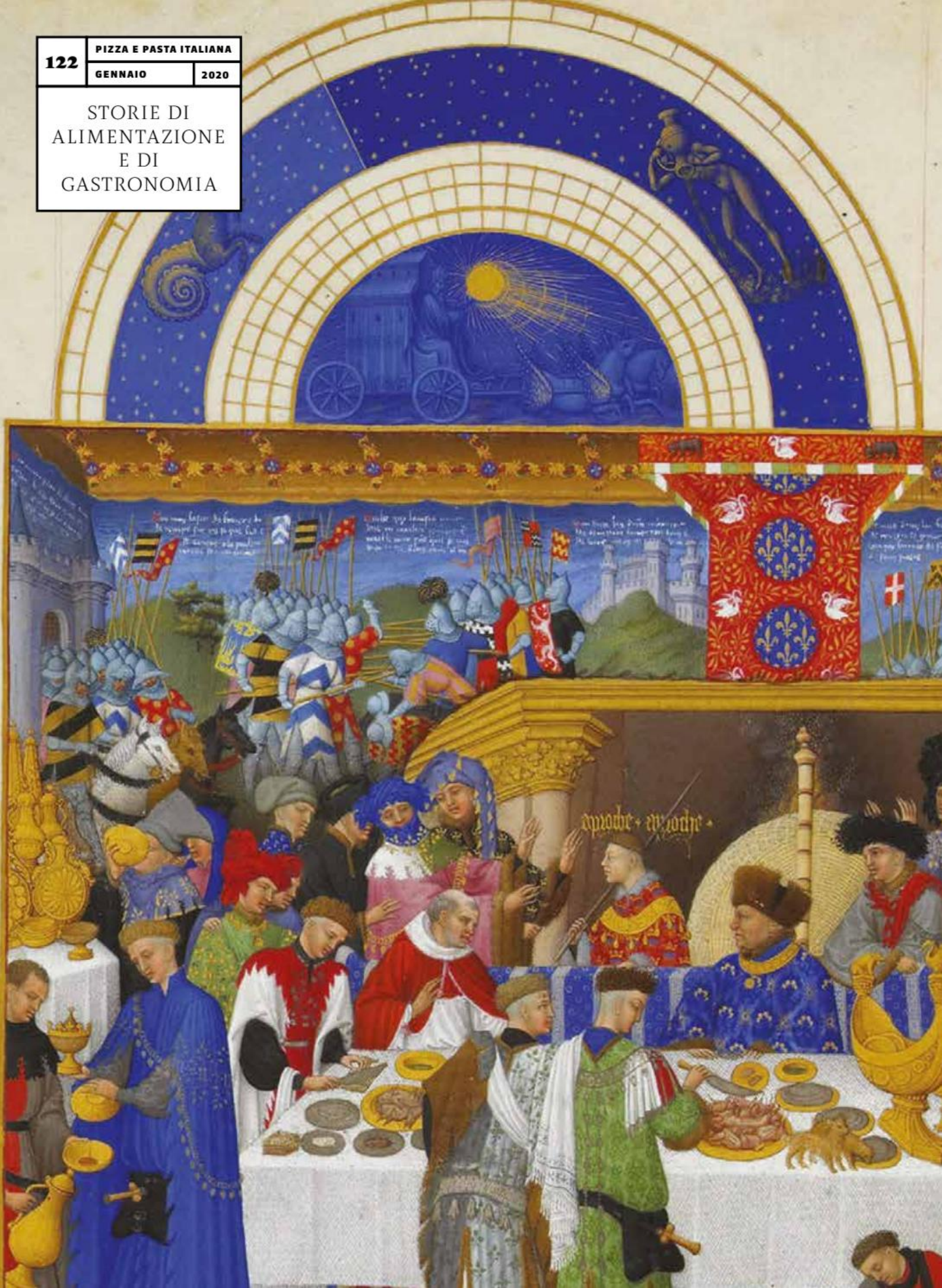
COME BASE



COME CONTORNO

FARM FRITES

STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA



Mastro Martino da Como

pioniere della cucina moderna

di Stefano Buso

A SINISTRA,
Illustrazione
tratta dal Libro
delle ore,
Janvier, Très
Riches Heures du
Duc de Berry

Il Rinascimento come momento clou della gastronomia? Sicuramente fu un periodo affascinante fra cucina medioevale e cucina moderna perché numerosi cuochi e scalchi del tempo spalancarono le porte alla cucina ai tempi nuovi. Le figure di riferimento non mancano, come **Bartolomeo Scappi**, **Cristoforo di Messisbugo** o **Bartolomeo Stefani**, quest'ultimo "chef" dei Gonzaga a Mantova. La lista potrebbe proseguire, visto che furono tanti i professionisti che in quel periodo si distinsero per genio e passione. Se da un lato è inconfutabile che il '500 fu qualcosa di irripetibile, sarebbe uno sbaglio ritenere che, in precedenza, nel Medioevo, non sia avvenuto nulla di interessante. In effetti storici e studiosi sono

sempre più convinti che la cosiddetta Età di Mezzo tanto buia non fu, anzi. Uno dei personaggi che conferma quanto appena affermato è **Mastro Martino da Como**, cuoco del XV secolo e artefice dell'opera "**De arte Coquinaria**". Ma chi era e come mai, dopo una caterva di secoli, resta ancora una personalità di spicco della gastronomia italiana ed europea?

Martino de Rossi - noto ai più come Mastro Martino da Como - grazie al suo ricettario scritto ha contribuito a divulgare il gusto, ovviamente con tutte le limitazioni del tempo. Martino non fu il primo a scrivere di cibarie, poiché la storia ci offre altre cronache di gastronomi e cuochi precedenti, già presenti alla **corte normanna di Palermo**, poi il grande **Federico II**, quindi con **gli Angioini di Napoli**, tuttavia fu Martino de Rossi che facendo lavorare le meningi abbandonò un costume gastronomico pesante e paludato per abbracciare un *modus operandi* più eclettico.

Stiamo parlando del Medioevo nei suoi secoli conclusivi, non di ieri. Egli maturò competenza in più posti, ma soprattutto nelle dimore blasonate, dove, effettivamente, era possibile imparare il mestiere. Nessuna meraviglia, le cose andavano così, considerato che non c'erano né scuole né ristoranti, cosicché per diventare cuochi provetti si doveva trovare impiego presso nobili o benestanti.

Agli inizi **Martino** esercitò alla corte di **Francesco Sforza**, primo duca di Milano, quindi, nella seconda metà del '400, si trasferì a Roma nella magione del **cardinale Ludovico Scarampi Mezzarota**, che non disdegnava affatto i piaceri di gola, tanto da essere soprannominato il "cardinal



IN FOTO,
Bartolomeo
Scappi, autore
sconosciuto

STORIE DI
ALIMENTAZIONE
E DI
GASTRONOMIA

Lucullo". Ed è proprio lì che svolge la parte più fruttuosa della carriera, nonché la raccolta di appunti che in seguito fecero parte del suo dotto impegno letterario. Salutata Roma, prima di ritirarsi definitivamente dall'attività, **operò a Milano** alle dipendenze del nobile **Gian Giacomo Trivulzio**. Sicuramente, l'idea del libro prese forma durante il soggiorno nell'Urbe. Infatti, in riva al Tevere lo scalco della Val di Blenio (nell'attuale Canton Ticino) ebbe l'occasione di conoscere l'umanista **Bartolomeo Sacchi, detto il Platina**. Questi, che tra l'altro era il **prefetto della Biblioteca Apostolica Vaticana**, si rese presto conto della straordinaria capacità innovativa del cuoco e lo convinse a mettere nero su bianco i punti più salienti della sua bravura culinaria. Forse Sacchi coadiuvò Martino nella stesura del manoscritto e, più tardi, contribuì altresì alla divulgazione tessendone lodi e virtù nel suo trattato **"De honesta voluptate et valetudine"** datato 1473. Francamente più di qualcuno è convinto che la regia del tutto sia integralmente dell'umanista cremonese. Sembra che il ricettario di Martino fosse composto da più fogli stilati in un italiano senza tanti fronzoli, ma le sue ricette presentavano manicaretti descritti con molta precisione. Nel volume non mancano suggerimenti forieri di freschezza e persino influenze della cucina araba, poiché non scarseggiano esecuzioni con uvetta, prugne, fichi, e poi dolci a base di mele candite e mandorle,



IN FOTO,
Edizione
tedesca del
libro di cucina
*De honesta
voluptate et
valetudine* di
Bartolomeo
Platina

quest'ultime considerate il non plus ultra nel Medioevo. Nel manuale, per la prima volta, si parla di "polpetta" quantunque non identica a quella panata e frita, bensì come involtino. Caratteristica prevalente è la volontà di uscire dagli schemi ristretti della gastronomia contemporanea, puntando la prua verso il sapore originale delle materie prime senza abusare di spezie e odori, in primis l'aglio, come era prassi a quel tempo. Con anticipo, dunque, Martino si dimostrò un valido sperimentatore, tuttavia il manoscritto ebbe una diffusione contenuta e, come se non bastasse, ad un certo punto se ne persero tracce e riferimenti. Si iniziò di nuovo a mettere a fuoco i talenti di Martino da Como solo nei primi decenni del '900 - un episodio affatto isolato nella storia - dal momento che più di qualche illustre personaggio, inspiegabilmente, è finito nell'oblio per motivi oscuri. In qualunque modo andarono le cose, il dinamismo di Martino da Rossi anticipò quella che poi sarebbe stata la tendenza alimentare degli anni a venire. Infatti, non è da molto che si promuove il gusto schietto delle portate, evitando di eccedere con fragranze e condimenti. Si può dunque affermare che oltre sei secoli fa Martino da Como comprese il trend della gastronomia attuale. Per ricordarlo, nel 2011 è stata fondata l'Associazione Maestro Martino, presieduta dallo chef Carlo Cracco, con lo scopo di valorizzare la personalità del cuoco medievale, il quale con un pizzico di genialità e prima dell'exploit rinascimentale tracciò un itinerario del gusto destinato a divenire archetipo dell'odierna ristorazione.

IN FOTO,
Melozz
da Forlì,
Sisto IV
nomina
il Platina
prefetto
della
biblioteca
vaticana





ANTICO
MOLINO
ROSSO



**IL TOCCO SUPREMO DELL'ARTISTA,
É SAPERE QUANDO FERMARSI.**

(ARTHUR CONAN DOYLE)



DA AGRICOLTURA BIOLOGICA



2—5 febbraio, Riva del Garda – TN

HOSPITALITY

Un appuntamento che si rinnova ormai da 40 edizioni e che raccoglie un bacino d'utenza strategico tra il Lago di Garda, la Lombardia, il Veneto, l'Emilia Romagna, il Tirolo e la Germania. Hospitality sarà la location della **Finalissima 2019 del Campionato**

Pizzaioli d'Italia (lunedì 3 febbraio), organizzata dalla rivista Pizza e Pasta Italiana, per gli appassionati di Mixology da segnalare l'area tematica RPM, mentre Hospitality Academy sarà incentrata sui seminari dedicati ai professionisti dell'accoglienza.



15—18 febbraio, Rimini

BEER & FOOD ATTRACTION

La sesta edizione dell'evento dedicato al mondo birraio e alle tendenze dell'out of home raccoglie le eccellenze del settore food and beverage e offre quest'anno molte interessanti novità.

Una di queste sarà **"Pizza Experience"** il contenitore di eventi, didattica, showcooking e speech organizzato da Pizza e Pasta Italiana, in collaborazione con IEG Expo.



16—19 febbraio, Caorle – VE

FIERA DELL'ALTO ADRIATICO

Le maggiori località turistiche dell'Alto Adriatico (Lignano, Grado, Bibione, Jesolo, Sottomarina, Rosolina ecc) sono il bacino di utenza di questo salone, dedicato ai servizi alberghieri e alla ristorazione. Showcooking, dimostrazioni e tantissime

aziende presenti, per una fiera diventata un punto di riferimento imprescindibile per gli operatori del settore. Appuntamento per il **"Campionato Pizzaioli d'Italia 2020"**, per la migliore **"Pizza di mare"** (lunedì 17 febbraio).



1—4 marzo, Marina di Carrara – MS

TIRRENOCT TRADE

La 40esima edizione di Tirreno CT ospiterà quest'anno numerosi appuntamenti dedicati ai professionisti dell'accoglienza. Spazio alle aziende - attesi più di 300 espositori - ma anche alle associazioni di professionisti con seminari, incontri

e competizioni tematiche. Da segnalare che per l'occasione Pizza e Pasta Italiana organizzerà l'**Europeo di pizza gluten free e il Campionato Pizzaioli d'Italia con la "Pizza in Bianco"** (rispettivamente il 2 e il 3 marzo).



13—17 marzo, Amburgo

INTERNORGA

Ritorna il salone internazionale anseatico dedicato ai servizi per l'accoglienza, l'hotellerie e il foodservice. Internorga parla sempre più italiano con tantissime aziende presenti a tenere alta la bandiera

del Made in Italy in una regione strategica che abbraccia Scandinavia, Olanda, Nord della Germania e Danimarca. Internorga ospiterà le selezioni tedesche valide per il **Campionato Mondiale della Pizza 2020** (lun. 16 marzo).



Cerutti Inox
WWW.CERUTTINOX.COM



La pala realizzata per i veri professionisti della pizza. Pratica, resistente, leggera e dal design unico e inconfondibile.

The shovel made for the real pizza pros. Handy, resistant, light and with a unique design.

PAD. D5 Stand 31



HALL 3.0 Stand E41D
ambiente



I nostri corsi

Per iscrizioni

0421 83 148

info@scuolaitalianapizzaioli.it

AREA SVILUPPO E CONSULENZA

Antonio Puggina
David Mandolin

AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO E SEGRETERIA

Cristina Mandolin
Donatella Dorigo
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi

CAORLE SEDE NAZIONALE

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA

dal **13 al 17 gen.**

dal **10 al 14 feb.**

dal **16 al 20 mar.**

dal **6 al 10 apr.**

🕒 CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

- ★ **20 gen.** PIZZA IN PALA
- ★ **21 gen.** PIZZA IN TEGLIA
- ★ **22 gen.** PANE IN PIZZERIA

📞 info

0421.83.148



*Responsabile
area tecnica*

*Master
Istruttore
PFC*

*Master
Istruttore
PFC*

GRAZIANO BERTUZZO MAURO PASINI e ANGELO SILVESTRINI

Lazio

ROMA - Ostia

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA

dal **13 al 24 gen.**

dal **10 al 21 feb.**

📞 info

06.56.99.232

347.49.68.426



*Master
Istruttore*

GIANLUCA PROCACCINI

Campania

CAVA DE TIRRENI - Salerno

C/O Mediterranea
Accademia Del Gusto

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA

dal **20 al 24 gen.**

📞 info

339.23.16.342



*Master
Istruttore*

MICHELE CROCCIA

CORSI tenuti da **MASTER ISTRUTTORI** con **Percorso Formativo Certificato**

per le date dei corsi visita il nuovo sito www.scuolaitalianapizzaioli.it

TURATE - COMO  info 02.96.48.91.42 340.42.57.917 MARIO SIGNORILE	ASCOLI PICENO  info 333.68.37.562 ADOLFO RASTELLI	CATANIA  info 320.06.06.297 EMANUELE SCIORTINO	ALBEROBELLO - BARI C/O ISTITUTO ECCELSA  info 080.246.1249 ROSA CASULLI
GENOVA  info 329.91.17.077 ROBERTO DE SANTIS	RAVENNA  info 339.18.00.810 LUIGI TIMONCINI	BELLUNO  info 339.33.43.905 LUCA GACCIONE	L'AQUILA  info 339.79.19.152 GIULIANO BUCCI
PERUGIA  info 389.11.95.664 ALESSIO PACIOTTI	RIMINI  info 0541.39.42.31 347.97.19.204 PAOLO ROSSINI	PADOVA C/O SIRMAN  info 0421.83.148 347.68.10.71 FABIO SEBASTIANI	TRIESTE  info 339.73.61.243 MARCO LAVISTA
ALESSANDRIA  info 348.79.51.419 PAOLO ABBIATI	VERONA C/O ZANOLLI  info 347.69.96969 FEDERICO DE SILVESTRI	LA SPEZIA  info 328.31.44.633 RICCARDO LA ROSA	TERAMO  info 339.68.15.179 GIANNI POMPETTI
VERONA <i>Master Istruttori PFC</i>  info 0421.83.148 GIUSEPPE CONTE	c/o Love it  GIORGIO SABBATINI	TRENTO  info 345.91.57.187 ALESSANDRO CIVETTINI	NORMA - LATINA  info 0773.35.46.21 328.66.83.860 FILIPPO MARINI
PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL  info 0421.83.148 SANDRO BATZELLA ALESSANDRO GATTI PINO FERRARO	CORSI in altre CITTÀ D'ITALIA  info 0376.655.737 IVAN SANFELICI	SPONSOR TECNICI    	

COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

MODENA c/o 	BRESCIA c/o 	PADOVA c/o 	VERONA c/o 	PISTOIA c/o 	FIRENZE Raggello c/o 	TREVI c/o 	ROMA c/o 	MANTOVA c/o 	SALERNO c/o 	SALERNO c/o 
--	---	--	--	---	---	---	---	---	---	---

CORSI all'ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.



Francia



PARIGI

GINO JASKULA

☎ info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148



CHAMONIX

VALERIO COMMAZZETTO

☎ info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

Canada



TORONTO

REMO TORTOLA

☎ info (0039) 0421.83.148

Polonia



POZNAN

c/o FORNO ITALIA

☎ info (0048) 885.101.141
www.fornoitalia.pl
www.scuolaitaliapizzaioli.pl

Russia



MOSCA

VLADIMIR DAVYDOV

☎ info (007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30
www.pmqrus.ru

Usa



SAN FRANCISCO

TONY GEMIGNANI

☎ info (001) 510.786.7885
www.internationalschoolofpizza.com



CHICAGO

LEO SPIZZIRRI

☎ info (001) 630.395.9958
www.pizzaculinaryacademy.com

Belgio



CHARLEROI

FRANCO CASANI

☎ info (00324) 95.27.31.73

Germania



FRANKFURT

c/o LA BOTTEGA TOSCANA

☎ info (0039) 0421.83.148
www.labotteगतoscana.de

Cina

PECHINO

JINAN

SHANGHAI

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

☎ info (0086) 185.1860.5274

Australia



MELBOURNE

MARIANO DE GIACOMI

☎ info (0039) 0421.83.148



PERTH

THEO KALOGERACOS

☎ info (0039) 0421.83.148



MARGARETH RIVER

IVAN ZECCA

☎ info (0039) 0421.83.148

Brasile



CURITIBA

HENRIQUE CAVAZZOTTI

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON
SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

☎ info (0055) 41.99.91.89.778

www.le5stagioniacademy.br

www.scuolaitaliana.pizzaioli.com.br

Argentina



BUENOS AIRES

APPYCE

LE 5 STAGIONI ACADEMY CON

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

☎ info (0054) 4954-0065

javierlabake@escuelaappyce.com.ar

www.escuelaappyce.com.ar



100% MADE IN ITALY



NERONE CL WITH HOOD



ATTILA



MINICELLA



SUPERMARKET RANGE



EVO LUX



PUNTOK



PERFEKT



PERFEKT 700

innovazione versatilità professionalità
innovation versatility professionalism

www.tecnodomspa.com



Pizza Gourmet

*per creare un mondo di pizze
uniche e di successo...*



E tu...
che tipo
di PIZZA sei?

Prossima uscita,
PIZZA **SENZA GLUTINE**

scarica subito l'app

GreciXte

Download on the
App Store

Get it on
Google play

#grecipizzabook

